сотмаркет

Инструкция для Binatone FS-404 D

Перейти в карточку товара

8 800 775 98 98
Получите техническую консультацию.
Круглосуточно. Без выходных

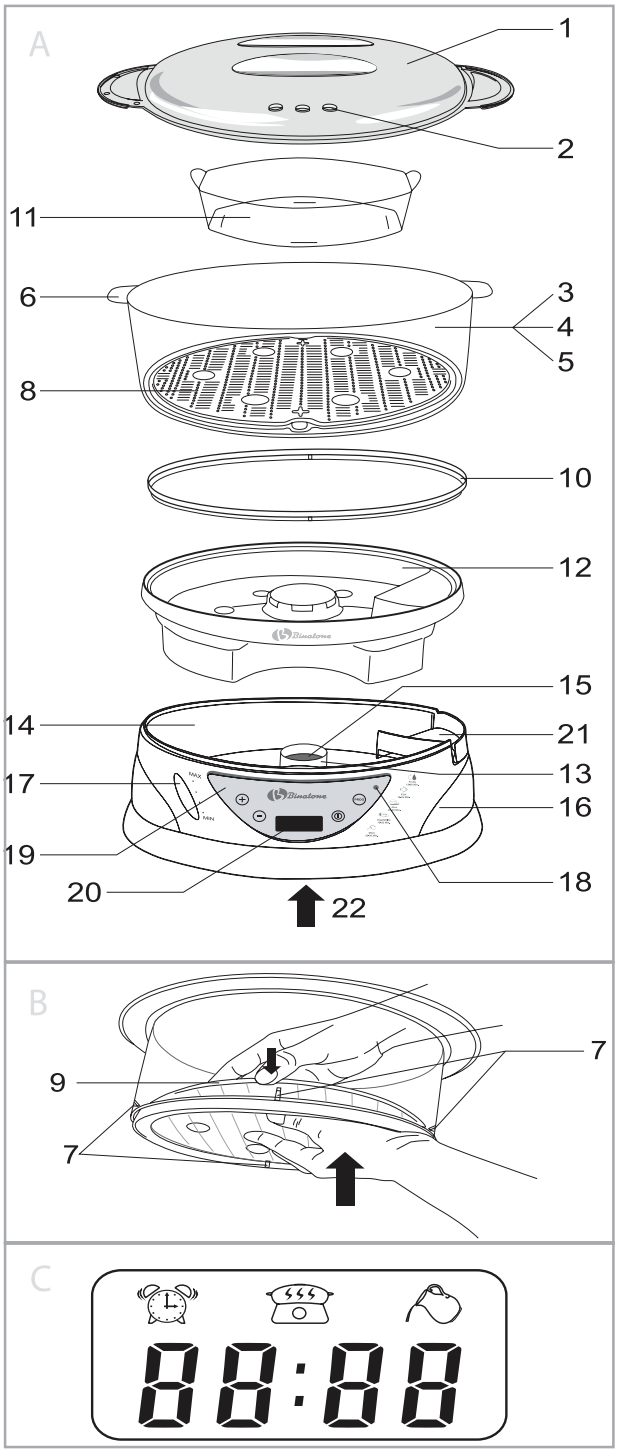
www.sotmarket.ru
Подробная информация о товаре,
отзывы, обзоры и аксессуары

Binatone

Instruction Manual
FS-404D

Food Steamer

Food Steamer FS-404D



Binatone

ENGLISH 4
FRANÇAIS 20
РУССКИЙ 36
УКРАЇНСЬКА 54

ENGLISH

FRANÇAIS

РУССКИЙ

УКРАЇНСЬКА

Food Steamer FS-404D

Please read the safety instructions carefully before using this appliance. **Please retain the instructions for future reference.**

SAFETY MEASURES

When using your appliance, the following basic safety precautions should always be followed:

- Before using for the first time, check that the appliance voltage is the same as your local supply.
- Only use the appliance for the purposes stipulated by the instructions.
- Only use attachments supplied with the equipment.
- To avoid electric shocks, **do not immerse the appliance, plug or power cord in water or any other liquids**. Do not place the appliance where it could come into contact with water or other liquids. If the appliance comes in contact with water, immediately disconnect it from the mains. Do not use the machine again until it has been serviced by an authorized service center.
- Do not let children use the appliance without supervision.
- **If the power cord plug does not fit to your wall socket, consult a qualified electrician.**
- **Use of various adapters may result in damage to the appliance and termination of warranty.**
- Always supervise the equipment while in use.
- To avoid a circuit overload, do not operate another high voltage equipment on the same circuit.
- **Always unplug before moving the appliance from one place to another, cleaning and storing.**
- Never pull the cord to disconnect the appliance, instead grasp the plug and pull it to disconnect.
- Do not allow the cord or the machine itself to come in contact with hot surfaces.
- Position the equipment and the cord so that nobody can accidentally overturn the equipment.
- Do not use the appliance if it has been dropped, or it has a damaged power cord or plug. Do not modify or repair the machine yourself.
- Do not dismantle the appliance as improper assembly might result in an electric shock during the subsequent use of the equipment. **Repairs should only be done by authorized service centers.**
- Do not use the device in areas where combustible gas mixtures or inflammable liquid vapors could present in the air, or in areas with inflammable air-borne dust or fibers.
- This equipment is intended for household use only, not for commercial or industrial use.
- Please follow all the requirements of this guide.
- Do not use the appliance if it has mechanical defects (dents, cracks etc.), get it checked by the nearest authorized service center.

SPECIAL SAFETY MEASURES

- Do not place the food steamer near or under curtains, shelves, cupboards or other items, which may be damaged by steam.
- Do not touch any hot surfaces of the steamer – baskets, lid, rice bowl or drip tray.
- Remove steamer lid, baskets and the rice bowl using oven gloves or a towel. To prevent accidents we recommend that you slowly open the lid so that steam escapes in a direction away from yourself. Only lift baskets by the handles.
- Never switch the appliance on without water in the water reservoir, as this may lead to damage to the heating element.
- While operating the steamer, make sure the water level does not drop below the minimum mark as it may result in the appliance's failure. If the water level drops to the minimum mark, add water to the water reservoir (***see subsection "Assembly and operation of the steamer").***
- Do not place paper or foil on the bottom of steamers as it can block the steam vents.
- Do not put anything on top of the steamer when in use.
- When cooking in the steamer we recommend you to use water with a minimum salt content as this will help to reduce mineral deposits on the steamer's heating element. Remember that deposits shorten the service life of the appliance. Always keep the heating element clean. Use only recommended cleaning agents ***(see section "Care and cleaning").***
- Do not wrap the power cord around the steamer's housing.
- Never clean the device immediately after using it. Leave it cool down.

PARTS OF THE APPLIANCE

Fig. A:

1. Lid
2. Steam outlet
3. Upper steam basket
4. Middle steam basket
5. Lower steam basket
6. Steam basket handles
7. Clamp for fixing removable bottom
8. Steam basket removable bottom (***Fig. B***)
9. Rim of steam basket removable bottom
10. Adapter ring
11. Rice cup
12. Steam condensing tank
13. Removable steam concentrator
14. Water tank
15. Heating element
16. Food steamer base
17. Water level indicator
18. Operation indicator

19. Control panel
20. LCD
21. Water inlet
22. Power cord winding attachment

BEFORE USING THE APPLIANCE

▶ Carefully read this user's manual.
▶ Remove all packing materials from the appliance.
▶ Thoroughly wash food steamer, in particular, the parts to be in contact with food ***(ref. to Maintenance and cleaning section).***
▶ Before switching on, check whether the voltage indicated on the appliance complies with the voltage in your household.

OPERATING INSTRUCTIONS

Food steamer assembly and operation

1. Install the food steamer base ***(16)*** on a rigid, even heat-insulated surface near a socket and out of children's reach.
2. Install removable steam concentrator ***(13).***
3. Fill the tank ***(14)*** with water taking note of the water level indicator ***(17).*** 850 ml is enough for 1 hour of normal operation of the food steamer.

Note*: Fill the reservoir* ***(14)*** *with cold tap water only.* ***Do not use other liquids or food dressings!***

4. Install the steam condensing tank **(12)** on the water tank **(14).**
5. Put the food in the basket(s). When using several baskets, please remember that foods that cook slowly should be placed in the lower basket, while fast cooking foods – are placed in upper basket.
6. For cooking bulk and liquid products as well as products oozing liquids during cooking, use the special rice cup ***(11)*** to be installed in the steam basket.
7. Install the basket ***(5)*** on the steam condensing tank ***(12).*** When using two tanks, put the upper basket ***(3)*** on the lower basket ***(5).*** When using three baskets, install container ***(5)*** on the steam condensing tank ***(12),*** then put the middle container ***(4)*** on top, after that - ring ***(10)*** and upper basket ***(3).*** For convenience of assembly, there are installation marks, on the handles. The baskets are numbered from top to bottom.
8. If the rice cup is used ***(11),*** put it into the upper basket.
9. Cover the upper basket with the lid ***(1).***
10. Plug the appliance into the power. The symbols «00:00» will appear in the display ***(20)***. While this symbol is flashing, set the current time by using buttons «+» and «-». Confirm the setting by pressing «0/I» button. To change time, switch the food steamer to the

time resetting mode; to do this, simultaneously press the buttons «0/I» and «PROG».

11. For quick start, press «0/I» twice. The operation indicator ***(18)*** will light up, an audio signal will sound and the food steamer will start cooking. The preset time (40 minutes) will appear in the display ***(20)***, and the appliance will start the countdown.
12. If you want to set up another operation time for the food steamer, press the «0/I» button. The preset time (40 minutes) will appear in the display ***(20)***. While the time digits are blinking, decrease or increase it, by using the «+/-» buttons, respectively. Confirm the setting by pressing the «0/I» button.
13. To cancel a time setting, press «0/I» while cooking. The display ***(20)*** will stop the countdown of cooking time and will return to the clock mode.
14. Time can be increased or reset while cooking. To do this, press the «+/-» button the required number of times. Once the set up time indicators stop blinking, the appliance will start operating in accordance with the new settings.
15. If the water level approaches the lowest mark, add water in the reservoir ***(14)*** through the water inlet ***(21)***.
16. When foods in the upper basket ***(3)*** are ready, carefully remove that basket from the food steamer and cover the remaining basket(s) with the lid.

Attention: *Do not forget that steam can escape from the appliance during cooking. Be careful and always use oven gloves to remove the baskets from the food steamer. Always cover the upper basket with the lid.*

17. Upon the expiration of the cooking time the food steamer will turn off automatically. You will hear an audible warning signal and the indicator lamp ***(18)*** will go out.

Note: *While cooking big dishes (chicken, for instance), you can remove the bottom of the steam* basket **(8)** *to increase the useful capacity of the food steamer* ***(ref. to Fig. B)***. *For this purpose, push the bottom of the steam container from below with your left hand and hold the removable bottom from inside with your right hand, simultaneously releasing the rim* **(9)** *from one of the clamps of the steam container* **(7)**. *Release the rim* **(9)** *from the remaining three clamps* **(7)** *by pushing it with the right hand thumb* **(Fig. B).** *To reinstall the container bottom, place the rim* **(9)** *in the steam container* **(7)** *clamp from one side. Follow the same procedure and fix the bottom* **(8)** *in the three remaining clamps* **(7)** *by pushing the container bottom toward the center to allow the clamp* **(7)** *to sit under the rim of the steam container* **(9).**

Delayed start (up to 24 hours)

The food steamer has a "delayed start" function which allows you to program the appliance for automatic turn-on and operation within the required time limits.

1. Press button «PROG» and set the desired delayed time.
2. Press button «PROG» once again. The preset operation time (40 minutes) will appear in the display ***(20)***. Adjust time as desired by pressing the «+/-» buttons.
3. Press the «PROG» button the third time to confirm the program settings. Icon «Delayed start» will appear in the display ***(20) (Fig. C).***
4. You can check the details of your settings by pressing «PROG». Again, the delayed time and cooking time will appear in the display ***(20)***.
5. To cancel the delayed start, press and held the «PROG» button for 2 seconds.

Insufficient water in the tank audible warning signal

If water in the tank ***(14)*** has been used during the cooking or temperature maintenance, the icon "Add Water" will appear in the display ***(20) (Fig. C).*** Cooking will be suspended, 5 audible signals will sound and the time to the end of the process will be displayed. When this happens, it's necessary to add water via the water inlet ***(21)*** and press «0/I» to complete the procedure. The appliance may not start immediately as the thermostat needs time for cooling.

Keep warm function

Upon completion of the cooking process, 3 audible signals will sound. The display ***(20)*** will show current time and icon «Temperature Maintenance» ***(Fig. C)***. The food steamer will automatically follow the following operational cycle – for 5 minutes the steamer is off, then for 2 minutes the steamer is on – this continues until the water in the tank is finished. Then, the «Temperature Maintenance» icon will change to the «Add Water» icon.

Cooking

Food (with the exception of frozen vegetables) to be steam cooked must be completely defrosted. Do not salt products before cooking and do not use food dressings. Sauces, seasonings and food dressings should be added after cooking. The tables presented below contain recommendations on cooking different products provided that these products are laid in one layer. If several containers are used, the cooking time will increase since the same amount of vapor is employed for a bigger volume of products. If you put products in upper containers, cooking time shall also be increased.

Do not forget: the further products are away from the heating element, the longer the food cooking process will be. Cooking time should be increased if products are layered in the basket. In this case, all slices of the product must be either of equal size, or bigger slices must be laid on the bottom.

To determine the exact cooking time and achieve the desired re-

sult, you will need to experiment at first. If you are using a food steamer for the first time, follow the guidelines written in the tables or tips on the base ***(16)***, checking the degree of food readiness from time to time.

Always put meat and chicken in the lowest basket this is to prevent liquid coming into contact with other foods. The liquids gathered in the steam condensing tank can be used for making the sauce or gravy.

Remember that fish is ready when it is white and flaky. Meat is ready when the juices run clear. Cook greens like cabbage, broccoli, etc., very quickly to keep a good colour and texture.

Keeping an eye on cooking time is necessary. If you noticed that most of the product in the basket is ready, turn it over using a long handled spoon and oven gloves. Upon finishing the cooking time, immediately remove the containers from the food steamer, otherwise the cooking process continues. Put the containers on a dish or food-tray to let any remaining water disappear. Then serve your foods.

Rice

- There are several kinds of rice, so follow the guidelines.
- Carefully measure the required amount of rice and water and mix them in the rice cup ***(11)***. Pure sufficient amount of water in the tank ***(14)***. Close the lid and cook.
- To cook soft rice, increase the amount of water mixed with rice, in accordance with the table. To cook firm rice, reduce the amount of water.
- Check when the rice is ready at the minimum time indicated for the type of rice you are cooking; stir rice more frequently.
- While checking and stirring the rice, do not allow water from the lid ***(1)*** to enter the cup ***(11)*** as this might affect the quality and taste of steamed rice.
- After rice is cooked, salt, pepper, oil or a bouillon cube may be added to the rice.

Type of rice	Mix in the rice bowl		Approximate cooking time (minutes)
	Rice (cups)	Water (cups)	
Brown			
▶ standard	1/2	1	42-45
▶ parboiled	1	1 1/2	45-50
Mixture of wild and long-grained			
▶ standard	1	1 1/2	18-20
▶ fast-cooked	1	1 3/4	16-18
▶ instant	1	1 1/2	12-15
White			
▶ round-grained	1	1 1/2	45-50
▶ long-grained	1	1 2/3	50-55

Vegetables

- Thoroughly wash and clean vegetables and slice them, if required. Time required for cooking small slices is less the time required for cooking big slices.
- Quality, quantity, freshness, size/evenness and temperature of

frozen vegetables will influence the cooking time. Choose the amount of water and cooking time at your discretion, bearing in mind the guidelines shown in the table.

- Do not defrost the frozen vegetables before cooking.
- Frozen vegetables that give off a lot of liquid during cooking should be placed in the rice cup ***(11)*** and covered with foil for the duration of the cooking period. Frozen products must be separated from each other or mixed 10-12 minutes after starting cooking. Use a fork or a long-handled spoon for this purpose.

Type	Weight/number of pieces	Approximate cooking time (minutes)
Artichoke, whole	4 whole ones with peeled top	30-32
Asparagus, sprouts	450 g	12-14
Green beans	230 g	12-14
Oats	450 g	20-22
Beetroot	450 g cut	25-28
Broccoli, sprouts	450 g	20-22
Brussels sprouts	450 g	24-26
Cabbage	450 g cut	16-18
Celery	230 g fine cut	14-16
Cauliflower, whole	450 g	20-22
Aubergine	450 g	16-18
Mushrooms, whole	450 g	10-12
Okra	450 g	18-20
Onions	230 g fine cut	12-14
Parsnip	230 g	8-10
Peas	450 g split	12-13
Sweet peppers, whole	up to 4 medium ones (not stuffed)	12-13
Potatoes	about 450 g	30-32
Potato, whole	6 small ones	28-30
French turnip	1 medium-sized, diced	14-16
Spinach	230 g	12-14
Marrow squash		
▶ summer yellow and Zucchini	450 g sliced	22-24
▶ winter Acom and Buttemut	450 g sliced	20-22
Turnip	450 g	28-30
Frozen vegetables	300 g	25-27

Fish and marine products

- Fish and marine products are quick to cook. So, for even cooking, these products are recommended to be cooked in small quantities.
- Approximate time for cooking fresh or frozen (that has been defrosted) marine products and fish are given in the table. Before cooking, clean and prepare fresh marine products and fish.

- Since the opening time for shells of mollusks, oysters and mussels is different, check whether shells are open, to prevent overcooking.
- You can also cook fish fillet in the rice cup ***(11)***.
- Steamed marine products and fish can be served plain or with butter or margarine and with lemon or with sauce.

Type	Weight/number of pieces	Approximate cooking time (min)
Shellfish in shells		
▶ hard shelled	450 g	10-12
Crab		
▶ King crab, legs/claws	230 g	20-22
Lobster		
▶ tail	2-4 pieces	16-18
▶ dressed	450-560 g	18-20
▶ whole, fresh	450-560 g	18-20
Mussels (fresh, in shells)	450 g	14-16
Oysters (fresh, in shells)	350 g	18-20
Scallop (fresh)		
▶ freshwater (shelled)	450 g	14-16
▶ seawater (shelled)	350 g	18-20
Shrimps		
▶ medium, in shells	450 g	10-12
▶ large, in shells	450 g	12-14
FISH		
▶ whole	230-340 g	16-18
▶ dressed	230-340 g	14-16
▶ fillet	450 g	10-12
▶ pieces	340 g	10-12

Meat and meat products

Type	Weight/number of pieces	Approximate cooking time (min)
Beef		
▶ chop	450 g	28-30
▶ minced steak	450 g	16-18
▶ cutlet	450 g	22-24
Chicken		
▶ pieces	450 g (2-4 pieces)	24-26
Lamb		
▶ pieces	450 g	26-28

Eggs and egg dishes

Type	Number of eggs	Approximate time (min)	Cooking instructions
Shell egg ▶ boiled egg ▶ hard boiled egg	 1-12 1-12	 15-18 19-22	Prick eggs at the blunt end with a needle so they do not to crack during steaming, and place them into the indents in detachable bottom of the basket.
Fried eggs ▶ scrambled eggs ▶ sunny-side up eggs	 1-4 1-4	 10-12 12-14	Break fresh eggs into the rice bowl, add salt, pepper and butter or margarine to your liking.
Poached eggs	1-4	7-8	Pour two cups of water into the rice bowl. Steam the water. Carefully break an egg into a small cup, carefully pour the egg into the hot water and steam till cooked.
Omelet	1-4	20-22	Beat together 6 eggs and 2 tablespoons of milk in the rice bowl. Add salt and pepper to taste. Stir eggs after ten minutes.

Heating: bread and ready-to-eat meals

- When warming breads, do not close the food steamer with the lid.
- Time of heating of ready-to-eat meals depends on temperature at which these products were stored.
- While heating ready-to-eat meals, distribute products evenly in the rice cup and cover with aluminum foil.
- Time of heating of ready-to-eat meals is set experimentally.

MAINTENANCE AND CLEANING

Before cleaning, unplug the food steamer from the power supply and let it completely cool down.

Scale deposit removal

During the food steamer operation, scale deposits can form on the water tank ***(14)*** walls and heating element ***(15)***. If scale deposit is not removed, the appliance's service life reduces dramatically.

To clean the food steamer from scale deposits, follow the below procedure:

- Fill the tank ***(14)*** with water up to MAX mark;
- Add 6-7 table spoons of 9% table vinegar;
- Plug in the appliance and set the timer at 20 minutes;

Note*: While performing this procedure, it's necessary to air the kitchen since the vinegar vapors have an unpleasant odor.*

- After 20 minutes, let the steamer cool down fully. Then, pour out the vinegar solution and thoroughly wash the tank ***(14)*** with cold water to remove vinegar residues.

Note: *Do not allow any liquid to come into contact with external parts of the appliance case* ***(16)*** *or power cord. Carefully pour the liquid out of the tank.*

- Thoroughly wipe the food steamer base ***(16).***

Cleaning

- Wash the lid ***(1)***, all the baskets and removable bottoms ***(3, 4, 5)***, rice cup ***(11)***, steam condensing tank ***(12)***, removable steam concentrator ***(13)*** in warm soapy water. Then thoroughly rinse and wipe dry. For a more thorough cleaning wash the containers (***3, 4, 5)***, with the bottoms removed and clean using a brush ***(Fig. B)***.
- Removable parts of the food steamer can also be washed in a dishwashing machine. Follow strictly the user's guide for washing machine operation.
- Wipe the food steamer base ***(16)*** with a damp lint free cloth. Do not submerse the base in water.
- Do not use abrasive cleansers and solvents.

Storage

Your food steamer is specially designed to occupy the smallest possible space during storage. If you are not going to use the food steamer in the near future, assemble it as follows: put the upper container on the base ***(16)***, place the middle and lower containers in the upper container, one after another. Then put the rice cup ***(11)*** in the containers and cover it with the lid.

HELPFUL HINTS

This section contains delicious and healthy recipes which you may easily cook with a steamer.

Banana flan

4 servings

- Banana – 3 pieces
- Sugar – 120 g
- Milk – 200 ml
- Eggs – 3
- Flour – 25 g
- Butter – 10 g

Put in a mixer or blender the bananas, sugar, milk, eggs and flour. Mix until a smooth mixture is obtained. Butter the rice bowl, fill it with the mixture, cover with aluminium foil and put in a steamer basket. Cover with the lid and cook for 35 minutes. Serve warm.

Note: *you may replace bananas with 300 g of fruits or berries, which have been cooked: rhubarb, apricots, cherries, etc.*

Three-colour vegetable pate

3-4 servings
- Carrots – 250 g
- Cauliflower – 250 g
- Broccoli – 250 g
- Cream – 150 ml
- Egg – 3 whites
- Salt – to your taste

Cook the vegetables in the steamer. Put the carrots in a blender or a kitchen processor, add 50 ml of cream, 1 white of an egg, some salt and blend. In the same way prepare cauliflower and broccoli puree. Put the resulting puree in layers in the rice bowl, cover with foil and steam for 15 minutes. Then take the pate out and cut. Serve warm or cold.

Veal cutlets

2-3 servings
- 500 g veal
- 100 g mushrooms
- 1 egg
- Chopped fresh herbs, lemon and salt to taste.

Mince the veal using a meat grinder. Add steamed mushrooms cut into small slices and an egg to the minced veal. Mold the minced mixture into cutlet shapes, put them into the steamer basket and steam for 25-30 minutes. When serving, add salt, decorate with a slice of lemon (peeled and without pits) on top of each cutlet and serve topped with the chopped herbs.

Manty with garlic and yogurt sauce

2 servings
- 400 g boneless lamb meat
- 1 onion
- 1 glass flour
- 2 glasses water
- 1 tablespoon lamb fat
- 200 g natural yogurt
- 2 cloves garlic
- Salt, ground pepper to taste

Mince lamb meat and onion using a meat grinder, add salt, pepper and mix well.

Mix flour, salt and water to make dough. Knead dough and roll it out into a 2mm thick layer and cut into 6-8 cm. diameter circles. Put some of the minced meat into the center of each circle and crimp the edges to seal them. Butter the bottom of the steamer basket and steam the manty until done. Beat the yogurt, garlic and salt in a small bowl until smooth and evenly mixed. Cover the bowl and put the sauce into the fridge for no less than 15 minutes. Put the cooked manty onto preheated serving plates. Pour garlic and yogurt sauce over them. Serve hot.

Note: *Instead of the meat filler, you may also prepare a filling of 300 g of frozen spinach and 150 g of cheese.*

Chicken fillet with oregano

4 servings
- 500 g chicken or turkey tenderloin
- 2 tablespoons oregano
- 250 ml dairy cream
- Salt to taste

Cut fillet or tenderloin into 4 pieces, put them into the steaming basket, add 1 tablespoon of oregano. Steam for 15 minutes, then add salt and pepper. In a pan boil dairy cream with remaining oregano, salt and pepper. Serve hot with the sauce.

Chicken breasts a la Mediterranean

4 servings
- 4 chicken breasts
- ½ onion
- 160 g mushrooms
- 200 g frozen spinach
- 50 g soft cheese
- 3 tablespoons olive oil

Chop ½ of the onion and brown in olive oil. Add 160 g of mushrooms and fry for another 2-3 minutes. Add spinach and seasonings. Cook until the mixture becomes very tender. Make cuts in the chicken breasts, fill them with the prepared filling and add slices of cheese. Wrap each breast with foil and steam for another 15-20 minutes. Serve hot.

Chicken liver Soufflé

4 servings
- 150 g chicken liver
- 1 clove garlic
- 2 whole eggs and 2 yolks
- 1 tablespoon chopped parsley
- 175 g sour cream
- Salt, pepper to taste

Peel and chop garlic. Put chicken liver and garlic into a food processor or blender and mix until smooth and well combined. Add eggs, sour cream, chopped parsley, salt and pepper. Put the resulting mixture into the rice bowl and cover it with aluminum foil. Place into the steaming basket and cook for 25-30 minutes. Serve chilled.

Carp in mushrooms sauce

2 servings
- 500 g chilled fillet of carp
- 2 tablespoons olive oil
- 1 onion
- 200 g mushrooms
- 200 g dairy cream
- ½ tablespoon flour
- Herbs and seasonings to taste

Steam the mushrooms then chop and brown them in olive oil together with finely chopped onion. Cut the carp fillet into pieces put them into a steaming basket in one layer and top with herbs. Steam for 12-15 minutes, pour the cooking juices from the drip tray into a small pan and add the dairy cream, flour, mushrooms with onion and seasonings, mix thoroughly and bring to the boil. When serving, pour

prepared sauce over the carp fillet.

Note: *you can use any other firm fleshed whitefish.*

Prawns with garlic, red pepper and onion

4 servings

- 500 g shelled prawns
- 1 onion
- 4 large garlic cloves
- 1 sweet red pepper
- 1 ½ teaspoons dried oregano
- 1 tablespoon finely chopped parsley
- 3 tablespoons olive oil
- Salt and black pepper to taste

Place prawns into a bowl, then rub them on all sides with finely chopped garlic and oregano. Add 2 tablespoons of olive oil and mix. Cover and place in a fridge for 30 minutes.

Install the drip tray and a steamer basket; put rings of onion and strips of red pepper into the rice bowl. Place prawns and marinade in a layer on top of the vegetables. Place the bowl in the steaming basket, cover with the lid and steam for 10-15 minutes. Transfer prawns with vegetables onto serving plates. Mix with the remaining tablespoon of olive oil and parsley. Add salt and pepper to taste.

Sweet pepper stuffed with cottage cheese and mushrooms

3-4 servings

- 6-8 sweet peppers
- 300 g mushrooms chopped
- 1 onion chopped
- 300 g cottage cheese that isn't sour
- Salt to taste

Core the peppers, place them into the steamer and cook for 10 minutes, then remove them and let them cool down. Fry mushrooms with onion in a frying pan, mix with cottage cheese, add salt and put this filling into the peppers. Put the peppers into the rice bowl with openings up and steam in the steaming basket until done. Serve hot with sour cream.

Pumpkin puree

3-4 servings

- 600 g pumpkin
- 1 potato
- 2 tablespoons sour cream
- 1 liter chicken stock (can be made from a stock cubes)
- Nutmeg, salt & pepper to taste

Peel the pumpkin and the potato, cut into cubes and place them into the steaming basket, steam for 25 minutes. While vegetables are cooking, heat the chicken stock in a pan. Prepare a puree from the steamed vegetables and mix it with the stock. Add sour cream, nutmeg, salt and pepper.

Apples with raisins

4 servings

- 4 apples
- 4 teaspoons raisins

- 2 teaspoons sugar
- 2 teaspoons cinnamon
- Maple, chocolate or caramel syrup for serving

Core the apples. Put 1 teaspoon of raisins into the middle of each apple and top them with ½ teaspoon of sugar and sprinkle with the cinnamon. Place apples into the steaming basket, cover with the lid and cook for 12-15 minutes until the apples became tender. Transfer the apples into a small serving plate. Serve warm or at room temperature topped with the syrup.

Vanilla desert

4 servings

- 4 egg yolks
- 4 tablespoons sugar
- 425 g dairy cream
- 1 package of vanilla sugar

Beat yolks, sugar, vanilla sugar and dairy cream together. Place into the rice bowl and steam for 20-25 minutes. Serve cold or hot, with fruits or fruit salad.

DISPOSAL

The appliance should be disposed of in accordance with waste disposal regulations in your country and with the least damage to the environment.
Only ecologically safe materials are used in the packaging of our products and the cardboard and paper can be disposed of with normal paper waste.

AFTER-SALES SERVICE

If your appliance does not operate at all or operates poorly, call an authorized service center for help or repairs.

The warranty does not cover the following:

- Non-observance of the above safety measures and operation instructions.
- Commercial use (use outside the scope of personal household needs).
- Plugging into a mains socket with a voltage different from the voltage on the appliance rating plate.
- Improper care (filling with liquids other than water, ingress of liquid, dust, insects, and other foreign items and substances inside the appliance).
- Use of excessive force during appliance operation or other damages (mechanical damages resulting from incorrect use, shocks or dropping of the appliance).
- Unauthorized repairs or replacement of the appliance parts performed by an unauthorized person or service center.
- Scale deposit on the appliance regardless of the use of water.

- Accidents, such as lightning strike, flood, fire and other acts of God.

Features may be changed by Binatone without any notice.

Warranty details are set out in the warranty card provided with the product.

Exploitation period: 3 years after the day of purchase.

Manufacture: Binatone Industries Ltd, Great Britain, Vitabiotics House,1 Apsley Way, Staples Corner, London, NW2 7HF, UK.

Bain de vapeur FS-404D

Lisez attentivement cette instruction avant le premier usage pour prendre connaissance du fonctionnement de l'appareil. **Gardez l'instruction pour s'y référer ultérieurement.**

MESURES DE SECURITE

En exploitant l'appareil, respectez toujours les mesures de sécurité suivantes:

- ▶ Avant le premier usage, assurez-vous que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau électrique dans votre maison.
- ▶ Utilisez l'appareil seulement à des fins indiquées dans cette instruction.
- ▶ Utilisez seulement les dispositifs qui font partie de la garniture de l'appareil.
- ▶ Pour éviter un choc électrique, **ne pas plonger l'appareil, la fiche ou le câble dans l'eau ou dans un autre liquide**. Installez l'appareil dans un endroit où il ne peut pas tomber dans l'eau ou dans un autre liquide. Si l'appareil a été accidentellement mouillé, débranchez-le du réseau immédiatement. N'utilisez pas l'appareil qui est tombé dans l'eau. Portez-le dans un centre de maintien.
- ▶ Ne pas laisser les enfants manier l'appareil sans contrôle des adultes.
- ▶ **Si la fiche mâle de l'appareil ne coïncide pas avec votre prise selon sa structure, consultez auprès de l'expert.**
- ▶ **L'utilisation de différents raccords peut conduire à une panne de l'appareil et la cessation des garanties.**
- ▶ Ne pas laisser l'appareil branché sur le réseau sans surveillance.
- ▶ Pour éviter la surcharge du réseau électrique, ne pas brancher un autre appareil de haute puissance au même réseau que votre appareil.
- ▶ **Déconnectez l'appareil du réseau avant le déplacement d'un endroit à l'autre et avant le nettoyage et la conservation.**
- ▶ Ne tirez jamais sur le câble pour déconnecter l'appareil du réseau ; prenez la fiche et faites-la sortir de la prise de courant.
- ▶ Eviter le contact du câble ou de l'appareil avec des surfaces chauffées.
- ▶ Placer l'appareil et le câble de façon à éviter le basculement accidentel.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil si le câble ou la fiche de contact est endommagé. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Le remplacement du câble électrique et de la fiche de contact doit être effectué par un centre de maintien agréé.
- ▶ Ne démontez jamais l'appareil vous-même ; l'assemblage incorrect peur résulter en choc électrique pendant l'usage ultérieur de l'appareil. **Tous les travaux de réparation doivent être effectués seulement par un centre de service agréé.**
- ▶ Ne pas utiliser lappareil dans des locaux où lair peut contenir des mélanges des gaz combustibles, des vapeurs des liquides inflammables, ou des poussières et fibres inflammables.
- ▶ Cet appareil est destiné à l'usage personnel et n'est pas destiné à l'usage commercial et industriel.

- Respectez toutes les règles de la présente instruction.
- Ne pas utiliser l'appareil qui a des défauts mécaniques (enfoncements, cassures,...): vérifiez son fonctionnement dans un centre de service agréé.

MESURES SPECIALES DE SECURITE

- Ne pas placer l'appareil près ou sous les rideaux, rayons, armoires ou autres objets qui peuvent être endommagés par l'action de la vapeur.
- Ne pas toucher aux parties chaudes de l'appareil - conteneurs, couvercle, bol au riz ou récipient de condensation de vapeur.
- Enlevez le couvercle, les conteneurs et le bol à l'aide d'une moufle ou d'une serviette. Ouvrez le couvercle lentement du côté opposé à vous pour éviter le contact avec la vapeur. Prenez tous les récipients seulement par les poignées.
- Ne jamais mettre en marche l'appareil qui n'a pas d'eau dans le réservoir. Ceci peut conduire à l'endommagement de l'élément chauffant.
- Quand l'appareil est en marche, veillez que le niveau d'eau ne tombe pas au-dessous de la marque minimum: ceci peut conduire à l'endommagement de l'appareil. Si le niveau d'eau s'approche de la marque minimum, ajoutez de l'eau dans le réservoir **(voir section «Assemblage et exploitation de l'appareil»).**
- Ne pas mettre du papier ou des feuilles d'aluminium au fond des conteneurs à vapeur, pour éviter le blocage des orifices de sortie de vapeur.
- Lors de l'utilisation de l'appareil ne rien mettre dessus.
- Pour faire fonctionner le bain de vapeur, utilisez l'eau avec la teneur minimale en sels, ceci permettra de réduire les dépôts de tartre sur l'élément chauffant de l'appareil. Le tartre réduit la durée de vie de l'appareil. L'élément chauffant doit être toujours propre. Pour détartrer l'appareil, n'utilisez que des produits recommandés ***(voir section «Entretien et nettoyage»).***
- Ne pas enrouler le câble d'alimentation autour du corps de l'appareil.
- Ne nettoyez jamais l'appareil tout de suite après son utilisation. Laissez-le se refroidir.

DESCRIPTIF DES PIECES DE L'APPAREIL

Dessin A:

1. Couvercle
2. Orifices de sortie de vapeur
3. Conteneur de vapeur supérieur
4. Conteneur de vapeur intermédiaire
5. Conteneur de vapeur inférieur
6. Poignées des conteneurs de vapeur
7. Attaches du fond amovible
8. Fond amovible du conteneur de vapeur ***(Dessin B)***

9. Sertissure du fond amovible du conteneur de vapeur
10. Anneau adaptateur
11. Bol pour le riz
12. Récipient de condensation de vapeur
13. Concentrateur de vapeur amovible
14. Réservoir à l'eau
15. Elément chauffant
16. Corps du bain de vapeur (base)
17. Echelle du niveau d'eau
18. Indicateur de mise en marche
19. Panneau de commande
20. Ecran aux cristaux liquides
21. Orifice pour rajouter l'eau
22. Emplacement pour enrouler le cordon

AVANT L'UTILISATION

▶ Lisez attentivement la notice d'utilisation.
▶ Enlevez de l'appareil tous les matériaux d'emballage.
▶ Lavez soigneusement l'appareil, surtout les parties qui contacteront avec les aliments ***(voir section "Entretien et nettoyage").***
▶ Avant le branchement, vérifiez que le voltage de votre appareil correspond à celui de votre installation électrique.

NOTICE D'UTILISATION

Assemblage et opération du bain de vapeur

1. Installez le corps du bain de vapeur ***(16)*** sur une surface solide, plane et calorifugée à côté de la prise de courant et hors de portée des enfants.
2. Installez le concentrateur de vapeur amovible ***(13).***
3. Remplissez le réservoir ***(14)*** d'eau, en vous guidant par les marques du niveau d'eau de l'échelle ***(17).*** 850 ml d'eau suffisent pour 1 heure de fonctionnement normal du bain de vapeur.

Note: *Remplissez le réservoir* ***(14)*** *seulement d'eau froide du robinet.* ***Ne pas utiliser d'autres liquides ou assaisonnements.***

4. Installez le récipient de condensation de vapeur ***(12)*** sur le réservoir d'eau ***(14).***
5. Mettez les ingrédients dans le(s) conteneur(s). Si vous utilisez plusieurs conteneurs, n'oubliez pas de mettre les aliments longs à cuire dans le conteneur inférieur, et ceux à préparation rapide, dans les conteneurs supérieurs.
6. Pour préparer des produits mouvants, liquides et des aliments qui détachent beaucoup de jus lors de la cuisson, utilisez le bol à riz spécial ***(11)*** qui est installé dans le conteneur de vapeur.
7. Installez le conteneur ***(5)*** sur le récipient de condensation de

vapeur ***(12).*** Si vous utilisez deux récipients, installez le conteneur supérieur ***(3)*** sur le conteneur inférieur ***(5).*** En utilisant trois récipients, installez le conteneur ***(5)*** sur le récipient de condensation de vapeur ***(12),*** mettez dessus le conteneur intermédiaire ***(4),*** ensuite, l'anneau ***(10)*** et enfin, le conteneur supérieur ***(3).*** Pour faciliter l'assemblage, les poignées des conteneurs portent les indices du mode d'assemblage. Les conteneurs sont numérotés de bas en haut.

8. Pour utiliser le bol à riz ***(11),*** installez-le dans le conteneur supérieur.
9. Fermez le conteneur supérieur par le couvercle ***(1).***
10. Branchez l'appareil sur le secteur électrique. L'écran ***(20)*** affichera «00:00». Tant que l'affichage clignote, installez le temps courant en utilisant les touches «+» et «-». Validez en appuyant sur la touche «0/I». Pour changer l'heure, mettez l'appareil au mode réinstallation de temps, en pressant simultanément les touches «0/I» et «PROG».
11. Pour la mise en marche rapide, appuyez sur «0/I» deux fois. L'indicateur de mise en marche ***(18)*** s'allumera, le signal sonore retentira, et le bain de vapeur commencera la cuisson. L'écran ***(20)*** affichera le temps d'installation par défaut - 40 min, et l'appareil commencera le comptage à rebours.
12. Si vous voulez installer un autre temps de fonctionnement de l'appareil, pressez «0/I» une fois. L'écran ***(20)*** affichera le temps par défaut 40 minutes. Tant que les chiffres clignotent, réduisez ou augmentez le temps, en utilisant les touches «+/-». Validez l'installation en appuyant sur la touche «0/I».
13. Pour annuler l'installation du temps, pressez «0/I», directement pendant la cuisson. L'écran ***(20)*** cessera le comptage du temps de cuisson et reviendra au mode horloge.
14. Le bain de vapeur prévoit la possibilité de rajouter ou de réduire le temps lors de préparation des plats. Pour le faire, il est nécessaire d'appuyer sur «+/-» le nombre de temps approprié. Quand les indicateurs de temps cesseront de clignoter, l'appareil commencera à fonctionner en conformité avec les nouvelles installations.
15. Si le niveau d'eau s'approche de la marque minimum, rajoutez de l'eau dans le réservoir ***(14)*** par l'orifice à rajouter l'eau ***(21)***.
16. Quand les aliments du conteneur supérieur ***(3)*** seront prêts, enlevez-le avec précaution du bain de vapeur et recouvrez le(s) conteneur(s) qui reste(nt) par le couvercle.

Attention: *N'oubliez pas que pendant le fonctionnement de l'appareil, la vapeur peut échapper. Soyez prudents et utilisez toujours des gants ou une serviette pour enlever les conteneurs du bain de vapeur. Vérifiez que le conteneur supérieur et recouvert par le couvercle.*

17. A la fin de la période programmée, le bain de vapeur se débranche automatiquement. Vous entendrez un signal sonore, et le clignotant de l'indicateur ***(18)*** s'éteindra.

Note: *En préparant des plats volumineux (par exemple, un poulet) vous pouvez enlever le fond des conteneurs de vapeur* ***(8)*** *pour augmenter le volume utile du bain de vapeur* ***(voir dessin B)****. Pour le faire, poussez par la main gauche le fond*

FRANÇAIS

du conteneur à vapeur du bas en haut, en maintenant de l'intérieur par la main droite le fond amovible et en libérant simultanément la sertissure ***(9)*** *d'une des attaches du conteneur de vapeur* ***(7)****. Libérez la sertissure* ***(9)*** *des trois attaches restantes* ***(7)****, en appuyant dessus par le pouce droit* ***(dessin B).*** *Pour réinstaller le fond du conteneur, introduisez la sertissure* ***(9)*** *dans l'attache du conteneur de vapeur* ***(7)*** *d'un côté. Répétez l'opération pour fixer le fond* ***(8)*** *dans les trois attaches restantes* ***(7)****, en appuyant sur le fond du conteneur vers le centre de façon à faire entrer l'attache* ***(7)*** *sous la sertissure du conteneur de vapeur* ***(9).***

Branchement différé (jusqu'à 24 heures)

Le bain de vapeur est aménagé de la fonction «Branchement différé», qui permet de programmer l'appareil au branchement et fonctionnement automatique à l'heure voulue.

1. Appuyez sur la touche «PROG» et fixez le temps différé souhaité.
2. Appuyez sur la touche «PROG» encore une fois. L'écran ***(20)*** affichera le paramètre de fonctionnement par défaut 40 min. Modifiez-le suivant votre besoin à l'aide des touches «+/-».
3. Appuyez sur la touche «PROG» pour la troisième fois pour valider le programme fixé. L'écran ***(20)*** affichera l'icône «Branchement différé» ***(Dess. C).***
4. Vous pouvez vérifier si vos installations sont correctes, en appuyant sur «PROG». L'écran ***(20)*** affichera de nouveau le temps différé et le temps de cuisson.
5. Pour annuler le branchement différé, pressez et maintenez la touche «PROG» pendant 2 secondes.

Signal sonore de manque d'eau dans le réservoir

Si l'eau du réservoir ***(14)*** s'est évaporée en cours de cuisson ou de maintien de température, l'écran ***(20)*** affichera l'icône «Ajouter l'eau» ***(Dess. C).*** Le processus s'arrêtera, 5 signaux sonores retentiront, et le temps restant jusqu'à la fin de fonctionnement, s'affichera. Il faut rajouter l'eau par l'orifice ***(21)*** et appuyer sur «0/I» pour achever la cuisson. Il est possible que l'appareil ne se remettra pas en marche immédiatement, puisque le thermostat nécessite quelque temps pour refroidir.

Fonction maintien de température du plat

Après la fin de cuisson, 3 signaux sonores retentissent. L'écran ***(20)*** affichera le temps courant et l'icône «Maintien de température» ***(Dess. C)***. Le bain de vapeur fonctionnera automatiquement en cycle 5 minutes arrêt, 2 minutes marche, jusqu'à l'évaporation d'eau dans le réservoir. A ce moment l'icône «Maintien de température», sera remplacée par l'icône «Ajouter l'eau».

Préparation des plats

Les ingrédients à cuire au vapeur (à l'exception des légumes congelés) doivent être dégelés complètement. Ne pas mettre du sel

ou des épices dans les ingrédients avant la cuisson pour éviter le dégagement excessif de jus. Ajoutez les sauces et les épices après la fin de cuisson. Dans les tableaux ci-dessous, vous trouverez des recommandations relatives à la cuisson de différents aliments à condition que vous les étaliez en une couche. Le temps de cuisson augmente, si vous utilisez plusieurs conteneurs, puisque la même quantité de vapeur travaillera sur une plus grande quantité d'aliments. Il faut également prolonger le temps de cuisson, si vous placez les ingrédients dans les conteneurs supérieurs.

N'oubliez pas que plus loin de l'élément chauffant se trouvent les ingrédients, plus long est le temps de cuisson. Le temps de cuisson augmente également si vous mettez les ingrédients en plusieurs couches dans le même récipient. Dans ce cas, tous les morceaux de l'aliment doivent être de la même taille, ou les morceaux plus gros doivent être placés en bas. Pour définir le temps exact de cuisson et obtenir le résultat souhaité, n'hésitez pas d'expérimenter. Si vous utilisez le bain de vapeur pour la première fois, guidez-vous par les conseils donnés dans les tableaux, ou les indications sur le corps de l'appareil ***(16)***, en vérifiant de temps en temps l'état de préparation du plat.

Placez toujours la viande et le poulet dans le conteneur inférieur, pour que le jus qui s'écoule ne tombe pas sur d'autres aliments. Ce jus, qui s'accumule dans le récipient de condensation de vapeur, peut être utilisé pour la préparation de toute sorte de sauces.

Le poisson est prêt, quant il a changé de couleur et se détache facilement. La viande est prête, quand un jus transparent commence à s'écouler. Faites cuire très rapidement les herbes, les choux, la salade ..., pour garder les feuilles vertes et croustillantes.

Il est nécessaire de contrôler le temps de cuisson. Si vous avez remarqué qu'une grande partie d'aliments dans le conteneur sont déjà prêts, retournez-les, en utilisant une spatule à manche longue et des gants. Après la fin de la période de préparation, enlevez immédiatement les conteneurs du bain de vapeur, autrement le processus de cuisson continuera. Mettez les conteneurs sur un plateau ou sur une cuve, laissez s'écouler le condensat, ensuite, mettez les aliments sur une assiette.

Riz

- Il existe plusieurs espèces de riz. Suivez les instructions de préparation de différentes espèces de riz.
- Mesurez soigneusement la quantité nécessaire de riz et d'eau et mélangez le tout dans le bol à riz ***(11)***.). Versez suffisamment d'eau dans le réservoir ***(14)***. Fermez le couvercle et commencez la cuisson.
- Pour préparer du riz doux, augmentez la quantité d'eau à mélanger avec le riz, conformément au tableau. Pour préparer du riz dur, diminuez la quantité d'eau.
- Vérifiez la consistance du riz après le temps minimum indiqué dans le tableau pour chaque type de riz, remuez le riz souvent.
- En vérifiant si le riz est prêt, ou en remuant le riz, évitez que le condensât du couvercle ***(1)*** tombe dans le bol au riz ***(11)*** pour ne par détériorer la qualité et le goût du riz préparé à vapeur.
- Quand le riz est prêt, vous pouvez ajouter du sel, du poivre, du beurre ou du bouillon de viande concentré.

Genre de riz	Mélangez dans le bol à riz		Temps approximatif de la préparation (en minutes)
	Riz (tasses)	Eau (tasses)	
Brun			
▶ Standard	1/2	1	42-45
▶ Un peu cuit	1	1 1/2	45-50
Mélange du riz sauvage et à longs grains			
▶ Standard	1	1 1/2	18-20
▶ De préparation rapide	1	1 3/4	16-18
▶ De préparation momentanée	1	1 1/2	12-15
Blanc			
▶ A grains ronds	1	1 1/2	45-50
▶ A longs grains	1	1 2/3	50-55

Légumes

- ▶ Lavez et épluchez soigneusement les légumes et découpez-les, si nécessaire. Le temps de préparation des petits morceaux de légumes est plus court que pour de gros morceaux.
- ▶ Le temps de cuisson dépend de la qualité, la quantité, la fraîcheur, la taille, l'homogénéité et la température des légumes congelés. Choisissez la quantité d'eau et le temps de cuisson en vous guidant par les données du tableau.
- ▶ Ne pas dégeler les légumes avant la cuisson.
- ▶ Mettez les légumes congelés qui donnent beaucoup de jus lors de cuisson dans le bol au riz **(11)** et recouvrez-les d'une feuille d'aluminium pour le temps de préparation. Détachez les produits congelés les uns des autres ou remuez-les dans 10 à12 minutes à l'aide d'une fourchette ou une cuillère à manche longue.

Genre	Poids/nombre de morceaux	Temps approximatif de la préparation (en minutes)
Artichaut, tout entier	4 tout entier, épluchés en haut	30-32
Asperge, pousses	450 g	12-14
Fèves vertes	230 g	12-14
Avoine	450 g	20-22
Betteraves	450 g coupées	25-28
Brocoli, pousses	450 g	20-22
Chou de Bruxelles	450 g	24-26
Chou	450 g coupé	16-18
Céleri	230 g coupé très fin	14-16
Chou à fleurs, tout entier	450 g	20-22
Aubergine	450 g	16-18
Champignons, tout entier	450 g	10-12
Bamia	450 g	18-20

Oignon	230 g coupé très fin	12-14
Panais	230 g	8-10
Pois	450 g écossé	12-13
Poivron, tout entier	jusqu'à 4 moyens (non farcis)	12-13
Pommes de terre	près de 450 g	30-32
Pommes de terre, tout entier	6 petites	28-30
Chou-navet	1 moyen, coupé en cubes	14-16
Epinard	230 g	12-14
Courgettes		
▶ d'été, jaune et Zukkini	450 g coupé en rondelles	22-24
▶ d'hiver Acome et Buttemouth	450 g coupé en rondelles	20-22
Navet	450 g	28-30
Légumes congelées	300 g	25-27

Poisson et fruits de mer

- ▶ De façon générale, le poisson et les fruits de mer sont rapides à préparer. Ainsi, pour les faire cuire de façon homogène, il est conseillé de les faire cuire par petites portions.
- ▶ Le tableau montre le temps approximatif de cuisson des fruits de mer et de poisson frais ou complètement dégelés. Avant la cuisson, écaillez et préparez le poisson et les fruits de mer frais.
- ▶ Les coquilles des mollusques, des huîtres et des moules ne s'ouvrent pas en même temps. Il est donc conseillé de vérifier si les coquilles se sont ouvertes, pour ne pas les trop cuire.
- ▶ Vous pouvez cuire le filet de poisson dans le bol à riz ***(11)***.
- ▶ Les fruits de mer et le poisson cuits à vapeur peuvent être servis sans garniture, à l'huile, à la margarine, au citron ou avec votre sauce préférée.

Espèce	Poids/ quantité des morceaux	Temps approximatif de préparation (min)
Mollusque en coquille		
▶ coquille dure	450 g	10-12
Crabe		
▶ crabe royal, pattes/pinces	230 g	20-22
Homard		
▶ queue	2 à 4 tranches	16-18
▶ découpé	450-560 g	18-20
▶ entier, frais	450-560 g	18-20
Moule (fraîche, en coquille)	450 g	14-16
Huître (fraîche, en coquille)	350 g	18-20
Pecten (frais)		
▶ d'eau douce (écaillé)	450 g	14-16

▶ de mer (écaillé)		
Crevette	450 g	10-12
▶ moyenne, en carapace	450 g	12-14
▶ grosse, en carapace		
POISSON	230-340 g	16-18
▶ entier	230-340 g	14-16
▶ écaillé	450 g	10-12
▶ filet	340 g	10-12
▶ morceaux		

Viande et produits de viande

Espèce	Poids/ quantité des morceaux	Temps approximatif de préparation (min)
Boeuf		
▶ côtelette	450 g	28-30
▶ steak hachis	450 g	16-18
▶ croquette	450 g	22-24
Poulet		
▶ tranches	450 g (2 à 4 tranches)	24-26
Agneau		
▶ tranches	450 g	26-28
Porc		
▶ tranches	450 g	26-28
Hot-dog	450 g	14-18
Saucisses	450 g	14-18

Oeufs et plats des oeufs

Espèce	Nombre des oeufs	Temps approximatif (min)	Conseils de préparation
Entiers			Percez les oeufs du côté obtus pour qu'ils n'éclatent pas pendant la cuisson, et placez-les dans les encoches du fond amovible du conteneur.
▶ en poche	1-12	15-18	
▶ durs	1-12	19-22	
Oeufs au plat	1-4	10-12	Cassez les oeufs frais et versez-les dans le bol au riz, ajoutez sel, poivre, beurre ou margarine selon votre goût.
▶ légèrement cuits			
▶ bien cuits	1-4	12-14	
Oeuf pachotte	1-4	7-8	Versez 2 tasses d'eau dans le bol à riz. Chauffez l'eau à la vapeur. Cassez et versez un oeuf avec précaution dans une petite tasse, ensuite, versez l'œuf dans l'eau chaud du bol au

			riz et laissez cuire.
Omlette	1-4	20-22	Battez ensemble 6 oeufs et 2 cuillères à soupe de lait dans le bol au riz. Ajoutez sel et poivre selon votre goût. Remuez les oeufs dans 10 minutes.

Réchauffage: pain et plats prêts

- En réchauffant le pain, ne fermez pas le couvercle du bain de vapeur.
- Le temps de chauffage des plats prêts dépend de la température, à laquelle ils étaient conservés dans le réfrigérateur.
- Pour réchauffer les plats prêts, distribuez-les d'une façon égale dans le bol au riz et recouvrez d'une feuille d'aluminium.
- Le temps de réchauffage des plats prêts à définir par expérience.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de nettoyer le bain de vapeur, déconnectez-le du réseau électrique et laissez refroidir complètement.

Détartrage

Lors de l'utilisation du bain de vapeur, le tartre se dépose sur les parois du réservoir à l'eau ***(14)*** et sur l'élément chauffant ***(15)***. Si l'appareil n'est pas détartré de temps en temps, la durée de vie de l'appareil se réduit considérablement.

Pour détartrer le bain de vapeur, il est nécessaire de faire ce qui suit:

- Remplir le réservoir ***(14)*** d'eau jusqu'à la marque «MAX»;
- Ajouter 6-7 cuillères à soupe de vinaigre de table 9%;
- Brancher l'appareil au réseau électrique et mettre la minuterie à 20 minutes;

Note: *Pendant cette procédure, il faut bien aérer la cuisine, car les vapeurs de vinaigre ont une mauvaise odeur.*

- Ne mettre aucun récipient dans le réservoir à l'eau ***(14)***;
- Les 20 minutes écoulées, laisser le corps de l'appareil refroidir complètement. Ensuite, jeter la solution de vinaigre et rincer le réservoir ***(14)*** abondamment à l'eau froide pour éliminer les restes de vinaigre.

Note: *Ne pas laisser tomber le liquide sur la partie extérieure du corps de l'appareil* ***(16)*** *ou le câble d'alimentation. Versez-le du réservoir avec précaution.*

- Essuyez bien le corps du bain de vapeur ***(16).***

FRANÇAIS

Nettoyage

- Lavez le couvercle ***(1)***, les conteneurs au fond amovible ***(3, 4, 5)***, le bol à riz ***(11)***, le récipient de condensation de vapeur ***(12)***, et le concentrateur de vapeur ***(13)*** à l'eau tiède au savon. Rincez abondamment et essuyez bien. Pour mieux laver les conteneurs (***3, 4, 5)*** retirez le fond et nettoyez-le séparément à l'aide d'une brosse ***(Dessin B)***.
- Les pièces amovibles de l'appareil peuvent également être lavées dans un lave-vaisselle. Suivez exactement la notice d'utilisation du lave-vaisselle.
- Essuyez le corps du bain de vapeur ***(16)*** avec un tissu propre et humide. Ne pas immerger le corps de l'appareil dans l'eau.
- Ne pas utiliser des produits abrasifs ou des solvants.

Rangement

Votre bain de vapeur est conçu de façon à occuper un minimum de place lors de stockage. Si vous n'allez pas utiliser l'appareil prochainement, assemblez-le de façon suivante : installez sur la base ***(16)*** le conteneur supérieur, insérez-y le conteneur intermédiaire, ensuite, le conteneur inférieur. Mettez dans les conteneurs ainsi assemblés le bol à riz ***(11)*** et recouvrez par le couvercle.

CONSEILS UTILES

Ce paragraphe contient les recettes des plats bons et utiles, qui vous pouvez préparer facilement à l'aide de la casserole à vapeur.

Flan à Bananes

4 portions

- Banane – 3 pièces
- Sucre - 120 g
- Lait - 200 ml
- Oeuf - 3 oeufs
- Farine - 25 g
- Beurre - 10 g

Placez les bananes, le sucre, le lait, les oeufs et la farine au mixeur ou au blender. Mélangez bien pour obtenir une masse homogène. Graissez le bol à riz avec du beurre, remplissez-le de la masse obtenue, couvrez de la feuille d'aluminium et placez au conteneur pour la cuisson. Couvrez du couvercle et faites cuire au cours de 35 mines. Servez-le chaud.

Remarque: vous pouvez remplacer les bananes par 300 g de fruits pris de la compote: rhubarbe, abricots, cerises etc.

Le pâté tricolore de légumes

3-4 portions

- Carotte - 250 g
- Choux-fleurs - 250 g
- Brocoli - 250 g
- Crème - 150 ml
- Oeuf - 3 blancs d'oeufs
- Sel - selon le goût

Préparez les légumes dans la casserole à vapeur. Mettez les carottes au blender ou au processeur de cuisine, ajoutez 50 ml de crèmes, un blanc d'oeuf, du sel et fouettez-le. Préparez de la même manière la purée de choux-fleurs et de brocoli. Mettez la purée obtenue par les couches dans le bol à riz, couvrez de la feuille d'aluminium et préparez dans la casserole à vapeur pendant 15 mines. Puis prenez le pâté et coupez-le. Servir chaud ou froid.

Croquettes de veau

2-3 portions
- Veau – 500 g
- Champignons – 100 g
- Oeuf – 1 entier
- Vin blanc – 40 g
- Herbes, citron, sel – selon votre goût

Passez le veau au hachoir. Ajoutez à la farce les champignons cuits au vapeur et coupés menu, le vin et l'œuf. Formez des croquettes, placez-les dans le conteneur et laissez cuir pendant 25 à 30 min Avant de servir, mettez du sel et un rond de citron sans cèdre et sans pépins, assaisonné des herbes.

Manty à la sauce de yaourt à l'ail

2 portions
- Agneau sans os – 400 g
- Oignon – 1 légume
- Farine – 1 tasse
- Eau – 2 tasses
- Graisse fondue – 1 cuillère à soupe
- Yaourt nature – 200 g
- Ail – 2 gousses
- Sel, paprika – selon votre goût

Passer au hachoir l'agneau et l'oignon, ajouter du sel et du paprika, bien mélanger. Préparer la pâte de la farine et de l'eau en ajoutant du sel, rouler la pâte pour obtenir une couche de 2 mm d 'épaisseur, en découper de ronds de 6 à 8 cm au diamètre. Mettre de la farce au milieu de chaque rond, pincer les bords pour fermer. Mettez les manty au bain de vapeur, sur le fond du conteneur graissé de beurre et laissez cuire. Battez dans une tasse le yaourt, l'ail et le sel pour obtenir une masse homogène. Recouvrez la tasse et mettez au réfrigérateur pour 15 minutes au minimum. Servez les mantys sur des assiettes chauffées. Assaisonnez de la sauce de yaourt. Servir chaud.

Note: *au lieu de la farce de viande vous pouvez préparer la farce de 300 g d'épinards congelés et de 150 g de fromage.*

Filet de volaille à l'origan

4 portions
- Filet de poulet ou de dinde – 500 g
- Origan – 2 cuillères à soupe
- Crème – 250 ml
- Sel – selon votre goût

Découpez le filet en 4 tranches, mettez dans le conteneur et assaisonnez d'une cuillère à soupe d'origan. Laissez cuire pendant 15 minutes. Mettez du sel et du poivre. Chauffez la crème jusqu'à l'ébullition avec les restes d'origan, du sel et du poivre, assaisonnez

le filet servi dans les assiettes. Servir au chaud.

Magret de poulet à la méditerranée

4 portions
- Poitrine de poulet – 4 tranches
- Oignon - ½ oignon
- Champignons – 160 g
- Epinards congelés – 200 g
- Fromage doux – 50 g
- Huile d'olive – 3 cuillères à soupe.

Hachez menu ½ oignon, faites frire en huile d'olive. Ajoutez 160 g de champignons et laissez frire encore 2 à 3 minutes. Ajoutez les épinards et des épices, et continuez à frire jusqu'à ce que le mélange devienne très mou. Faites des ouvertures dans les tranches du filet, remplissez-les de farce et ajoutez des morceaux de fromage. Enroulez chaque tranche de feuille d'aluminium et laissez cuire à la vapeur pendant 15 à 20 minutes. Servir chaud.

Soufflet de foie de volaille

4 portions
- Foie de volaille – 150 g
- Ail – 1 gousse
- Oeufs – 2 entiers et 2 jaunes d'œufs
- Persil haché – 1 cuillère à soupe
- Crème fraîche – 175 g
- Sel et poivre – selon votre goût

Eplucher l'ail et hacher menu. Mettre le foie de volaille et l'ail au robot de cuisine ou un mélangeur et hacher jusqu'à obtenir une masse homogène. Ajouter les oeufs, la crème fraîche, le persil haché, le sel et le poivre. Mettre le mélange dans le bol au riz et recouvrir d'une feuille d'aluminium. Placer le bol dans le conteneur et faire cuire pendant 30 à 35 minutes. Servir refroidi.

Carpe à la sauce aux champignons de Paris

2 portions
- Filet de carpe refroidi – 500 g
- Huile d'olive – 2 cuillères à soupe
- Oignon – 1 oignon
- Champignons de Paris – 200 g
- Crème – 200 g
- Farine - ½ cuillères à soupe.
- Herbes et épices – selon votre goût

Faire cuire les champignons de Paris à la vapeur, découper et frire à l'huile d'olive avec l'oignon coupé menu. Découper le filet de carpe en tranches, mettre au conteneur de vapeur en une couche et assaisonner des herbes. Laisser cuire pendant 12 à 15 minutes. Verser dans une petite casserole le jus accumulé dans le conteneur de condensation de vapeur pendant la cuisson des champignons et de la carpe, ajouter la crème, la farine, les champignons à l'oignon et les épices, bien mélanger et chauffer jusqu'à l'ébullition. Servir la carpe assaisonnée de la sauce préparée.

Note: *Vous pouvez faire le même plat avec un autre poisson blanc.*

Crevettes à l'ail, paprika et oignon

4 portions
- Crevettes sans carapaces – 500 g
- Oignon – 1 oignon
- Ail – 4 grosses gousses
- Paprika – 1 légume
- Origan sec - 1 ½ cuillère à thé
- Persil coupé menu – 1 cuillère à soupe
- Huile d'olive – 3 cuillères à soupe
- Sel et poivre – selon votre goût

Mettre les crevettes dans un bol, rouler dans l'ail et origan. Ajouter 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et mélanger. Couvrir et mettre au réfrigérateur pour 30 minutes.

Installer le récipient de condensation de vapeur et le conteneur de vapeur, mettre dans le bol au riz les oignons découpés en demi-ronds et les lamelles de paprika. Poser sur les légumes une couche de crevettes et de marinade. Installer le bol dans le conteneur de vapeur. Fermer le couvercle et laisser cuire pendant 10 à 15 minutes. Mettre les crevettes et les légumes dans un bol. Mélanger avec les restes d'huile d'olive et le persil. Ajouter sel et poivre selon le goût.

Crevettes à la bière

4-6 portions
- Crevettes en carapace de moyenne taille – 500 g
- Légumes marinées – 2 cuillères à soupe
- Bière chambrée – 0,33 l
- Piment de Cayenne – ½ cuillère à thé
- Citron – 2 entiers.
- Ail – 4 gousses

Mettre dans le bol au riz les crevettes, la bière les gousses d'ail découpées en deux le piment de Cayenne et le jus d'un citron et installer le bol dans le conteneur de vapeur. Laisser cuire pendant 18 à 25 minutes. Quand les crevettes seront prêtes, les mettre à la passoire, ensuite dans le bol de service et laisser refroidir à la température ambiante. Découper le citron en rondelles. Servir les crevettes aux rondelles de citron.

Poivrons farcis au fromage blanc et aux champignons

3-4 portions
- Poivrons – 6 à 8 poivrons.
- Champignons – 300 g
- Oignon – 1 oignon.
- Fromage blanc – 300 g
- Sel – selon le goût

Vider les poivrons, faire cuire à la vapeur pendant 10 minutes, ensuite sortir et laisser refroidir. Frire les champignons à l'oignon sur un poêle, mélanger avec le fromage blanc, ajouter du sel et farcir les poivrons. Mettre les poivrons dans le bol au riz les trous en haut et faire cuire dans le conteneur de vapeur. Servir chauds à la crème fraîche.

Purée de courge

3-4 portions
- Courge – 600 g

- Pommes de terre – 1 légume
- Crème fraîche – 2 cuillères à soupe
- Bouillon de volaille (par exemple, préparé à la base des bouillon-cubes) – 1 l
- Noix de muscade, sel, poivre – selon le goût

Eplucher la courge et la pomme de terre. Découper les légumes en cubes et mettre dans le conteneur à cuire. Cuire pendant 25 min Réchauffer en casserole le bouillon de volaille. Faire la purée des légumes cuits et mélanger avec le bouillon. Ajouter crème fraîche, muscade, sel et poivre. Servir dans un bol à soupe.

Pommes au raisin sec

4 portions
- Pommes – 4 fruits
- Raisin sec – 4 cuillères à thé
- Sucre – 2 cuillères à thé
- Cannelle – 2 cuillères à thé
- Sirop d'érable, de chocolat ou de caramel pour servir

Enlever le noyau des pommes. Mettre 1 cuillère à thé de raisin sec dans chaque pomme, couvrir de ½ cuillère à thé de sucre. Saupoudrer de cannelle. Mettre les pommes dans le conteneur à cuire, mettre le couvercle et cuire pendant 12 à 15 min, jusqu'à ce que les pommes deviennent molles. Mettre les pommes sur une assiette et légèrement assaisonner de sirop. Servir tiède ou à la température ambiante.

Dessert à la vanille

4 portions
- Oeufs – 4 jaunes d'œuf
- Sucre – 4 cuillères à soupe
- Crème – 425 g
- Sachet du sucre vanille – 1 pièce.

Battre les jaunes d'œuf, le sucre, la crème et le sucre de vanille. Mettre dans le bol à riz et cuire pendant 20 à 25 minutes. Servir chaud ou froid, aux fruits ou compote de fruits.

RECYCLAGE

Appareils electromenager doit etre utiliser avec le moindre tort pour l'environnement et en conformite des regles d'utilisation des dechets dans Votre region. Pour recycler l'appareil correctement, souvent il suffit de le porter dans le centre local de traitement des dechets. Pour l'emballage de nos appareils, nous utilisons uniquement les materiaux recyclables. Donc, le carton et le papier peuvent etre recycles avec d'autres dechets en papier.

SERVICE APRES VENTE

Si votre appareil ne fonctionne pas ou fonctionne mal, adressez-vous à un centre de service agréé pour conseil ou réparation.

La garantie n'est pas valable dans les cas suivants :

- En cas de non-respect des règles de sécurité et des instructions d'utilisation décrits ci-dessus.
- En cas d'utilisation commercial (utilisation sortant du cadre des besoins personnels domestiques).
- En cas de connexion de l'appareil au réseau de tension différente de celle indiquée sur l'appareil.
- En cas de mauvais entretien (présence de liquide, poussière, insectes ou autres objets ou matières étrangères à l'intérieur de l'appareil).
- Efforts excessifs lors de l'exploitation de l'appareil ou endommagements d'autre genre (défauts mécaniques résultant de mauvaise exploitation, choc ou chute de l'appareil).
- Réparation ou changement des pièces de l'appareil effectué hors du centre de service ou par une personne non-qualifiée.
- En cas de dépôt de tartre sur l'appareil indépendamment de l'eau utilisée.
- En cas d'accident tel que: foudre, inondation, incendie ou autre circonstance de force majeure.

FRANÇAIS

Les caractéristiques peuvent être changées par la société "Binatone" sans aucune notification préalable.

Le délai de garantie et autres pieces sont indiqués dans le ticket de garanti joint à l'appareil.

Durée de service: 3 ans du jour d'acquisition.

Fabricant: Binatone Industries Ltd, Great Britain, Vitabiotics House,1 Apsley Way, Staples Corner, London, NW2 7HF, UK (Binatone Industries Ltd, Grande Bretagne)

Пароварка FS-404D

Внимательно прочтите данную инструкцию перед первым использованием, чтобы ознакомиться с работой нового прибора. **Пожалуйста, сохраните инструкцию для дальнейших справок.**

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Во время эксплуатации прибора всегда соблюдайте следующие меры предосторожности:

- Перед первым использованием проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на приборе, напряжению электрической сети в Вашем доме.
- Используйте прибор только в целях, предусмотренных данной инструкцией.
- Используйте только приспособления, входящие в комплект прибора.
- Во избежание поражения электрическим током **не погружайте прибор, вилку или электрический шнур в воду или другие жидкости**. Ставьте прибор в такие места, где он не может упасть в воду или другие жидкости. При попадании воды на прибор, немедленно отключите его от сети. Не пользуйтесь прибором, упавшим в воду. Отнесите его в уполномоченный сервисный центр.
- Не допускайте детей к работе с прибором без присмотра взрослых.
- **Если штепсельная вилка прибора не совпадает по конструкции с Вашей розеткой, обратитесь за помощью к специалисту.**
- **Применение различных переходников может привести к порче прибора и прекращению гарантийных обязательств.**
- Не оставляйте включенный в сеть прибор без внимания.
- Во избежание перегрузки электрической сети не подключайте другой прибор высокой мощности к той же сети, к которой подключен ваш прибор.
- **Отсоединяйте прибор от сети перед перемещением с одного места на другое и перед чисткой и хранением.**
- Никогда не тяните за шнур при отключении прибора от сети; возьмитесь за штепсельную вилку и выньте ее из розетки.
- Не допускайте соприкосновения шнура или самого прибора с нагретыми поверхностями.
- Располагайте прибор и шнур так, чтобы никто не смог случайно задеть шнур и опрокинуть прибор.
- Не пользуйтесь прибором с поврежденным электрическим шнуром или штепсельной вилкой. Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно. Замена электрического шнура и штепсельной вилки должна производиться только в уполномоченном сервисном центре.
- Никогда не разбирайте прибор самостоятельно; неправильная сборка может привести к поражению электрическим током во время последующего использования прибора. **Все ремонтные работы должны производиться только в уполномоченном сервисном центре.**
- Не пользуйтесь прибором в зонах, где в воздухе могут содержаться смеси горючих газов, пары легковоспламеняющейся

жидкости или в зонах, где в воздухе могут содержаться горючие пыли или волокна.

- Этот прибор предназначен только для домашнего использования и не предназначен для коммерческого и промышленного использования.
- Выполняйте все требования данной инструкции.
- Не пользуйтесь прибором, имеющим механические повреждения (вмятины, трещины и т.п.), проверьте его работоспособность в ближайшем уполномоченном сервисном центре.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Не размещайте пароварку рядом или под шторами, полками, шкафами и другими предметами, которые могут быть повреждены воздействием пара.
- Не касайтесь горячих поверхностей пароварки - контейнеров, крышки, чаши для риса или емкости для конденсации пара.
- Снимайте крышку, контейнеры и чашу для риса с помощью прихваток или полотенца. Необходимо медленно приоткрывать крышку от себя, чтобы пар не выходил в Вашу сторону. Держите все емкости только за ручки.
- Никогда не включайте прибор без воды в резервуаре. Это может привести к повреждению нагревательного элемента.
- При работе пароварки следите за тем, чтобы уровень воды не опускался ниже минимальной отметки: это может привести к выходу из строя прибора. Если уровень воды приближается к минимальной отметке, долейте воду в резервуар ***(см. подраздел «Сборка и эксплуатация пароварки»).***
- Не кладите на дно паровых контейнеров бумагу или фольгу, так как они заблокируют отверстия для выхода пара.
- Во время использования не кладите ничего сверху на пароварку.
- Для работы пароварки старайтесь применять воду с минимальным содержанием солей, это позволит уменьшить содержание накипи на нагревательном элементе пароварки. Помните, что накипь уменьшает срок службы прибора. Всегда поддерживайте нагревательный элемент в чистоте. Для борьбы с накипью применяйте только рекомендованные средства ***(см. раздел «Уход и чистка»).***
- Не закручивайте шнур вокруг корпуса пароварки.
- Никогда не чистите прибор сразу после применения. Дайте ему остыть.

ОПИСАНИЕ ДЕТАЛЕЙ ПРИБОРА

Рисунок А:

1. Крышка
2. Отверстия для выхода пара
3. Верхний паровой контейнер
4. Средний паровой контейнер
5. Нижний паровой контейнер
6. Ручки паровых контейнеров
7. Крепления для фиксации съемного дна
8. Съемное дно парового контейнера ***(рисунок В)***
9. Ободок съемного дна парового контейнера
10. Кольцо-адаптер
11. Чаша для риса
12. Емкость для конденсации пара
13. Съемный концентратор пара
14. Резервуар для воды
15. Нагревательный элемент
16. Корпус пароварки (основание)
17. Шкала уровня воды
18. Индикатор работы
19. Панель управления
20. ЖК-дисплей
21. Отверстие для долива воды
22. Место для намотки шнура

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

▶ Внимательно прочитайте данную инструкцию.

▶ Снимите все упаковочные материалы с прибора.

▶ Тщательно вымойте пароварку, в особенности те ее части, которые будут контактировать с пищей ***(см. раздел "Уход и чистка").***

▶ Перед включением прибора в сеть проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на приборе, напряжению сети в вашем доме.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Сборка и эксплуатация пароварки

1. Установите корпус пароварки ***(16)*** на твердую, ровную, теплоизолированную поверхность, рядом с розеткой и вне досягаемости детей.

2. Установите съемный концентратор пара ***(13).***
3. Наполните резервуар ***(14)*** водой, ориентируясь по отметкам уровня воды на шкале ***(17).*** 850 мл воды достаточно для 1 часа нормальной работы пароварки.

Примечание*. Наполняйте резервуар* ***(14)*** *только холодной водопроводной водой.* ***Не используйте иные жидкости, а также приправы.***

4. Установите емкость для конденсации пара ***(12)*** на резервуар для воды ***(14).***
5. Положите продукты в контейнер(ы). При использовании нескольких контейнеров помните, что продукты, которые готовятся дольше, кладутся в нижний контейнер, а продукты быстрого приготовления – в верхние.
6. Для приготовления сыпучих, жидких продуктов и продуктов, выделяющих при варке большое количество сока, используйте специальную чашу для риса ***(11),*** устанавливаемую в паровой контейнер.
7. Установите контейнер ***(5)*** на емкость для конденсации пара ***(12).*** При использовании двух емкостей поставьте верхний контейнер ***(3)*** на нижний контейнер ***(5).*** При использовании трех контейнеров, установите контейнер ***(5)*** на емкость для конденсации пара ***(12),*** сверху установите средний контейнер ***(4),*** потом кольцо ***(10)*** и верхний контейнер ***(3).*** Для удобства сборки, на ручках контейнеров имеются отметки о порядке установки. Контейнеры пронумерованы снизу вверх.
8. При использовании чаши для риса ***(11)*** установите ее в верхний контейнер.
9. Накройте верхний контейнер крышкой ***(1).***
10. Включите прибор в сеть. На дисплее ***(20)*** появится индикация «00:00». Пока индикация мигает, выставьте текущее время, воспользовавшись кнопками «+» и «-». Подтвердите установку нажатием на кнопку «0/I». Для изменения времени, введите пароварку в режим переустановки часов, одновременно нажав на кнопки «0/I» и «PROG».
11. Для быстрого старта нажмите на «0/I» дважды. Загорится индикатор работы ***(18),*** раздастся звуковой сигнал, и пароварка начнет приготовление пищи. На дисплее ***(20)*** появится время установки по умолчанию - 40 мин., прибор начнет обратный отчет времени.
12. Если Вы хотите установить другое время работы прибора, нажмите на «0/I» один раз. На дисплее ***(20)*** появится время по умолчанию 40 минут. Пока цифры времени мигают, уменьшите или увеличьте его, воспользовавшись кнопками «+/-». Подтвердите установку нажатием на кнопку «0/I».
13. Для того, чтобы аннулировать установку времени, нажмите на «0/I», прямо в процессе приготовления пищи. Дисплей ***(20)*** прекратит отсчитывать время приготовления и вернется в режим часов.
14. В пароварке предусмотрена возможность добавлять или сбрасывать время прямо в процессе приготовления пищи. Для этого необходимо нажать на «+/-» соответствующее количество раз. После того, как установленные показатели времени перестанут мигать, прибор начнет работать в соответствии с новыми установками.

15. Если уровень воды приближается к минимальной отметке, долейте воду в резервуар ***(14)*** через отверстие для долива воды ***(21)***.
16. Когда продукты в верхнем контейнере ***(3)*** будут готовы, аккуратно снимите его с пароварки и накройте оставшийся/оставшиеся контейнер(ы) крышкой.

Внимание: *Не забывайте, что во время работы прибора пар может выходить наружу. Будьте осторожны и всегда используйте прихватки, снимая контейнеры с пароварки. Следите, чтобы верхний контейнер был закрыт крышкой.*

17. По истечении установленного времени пароварка автоматически выключится. Вы услышите звуковой сигнал, и лампочка индикатора ***(18)*** погаснет.

Примечание: *При приготовлении больших по объему блюд (например, курицы) Вы можете снять дно паровых контейнеров* ***(8)*** *для увеличения полезного объема пароварки* ***(см. рисунок B)***. *Для этого левой рукой надавите на дно парового контейнера снизу, правой – придерживайте съемное дно изнутри, одновременно высвобождая ободок* ***(9)*** *из-под одного из креплений парового контейнера* ***(7)***. *Освободите ободок* ***(9)*** *из оставшихся трех креплений* ***(7)***, *надавливая на него большим пальцем правой руки* ***(рисунок B)***. *Чтобы установить дно контейнера обратно, установите ободок* ***(9)*** *в крепление парового контейнера* ***(7)*** *с одной стороны. Проделайте то же самое и закрепите дно* ***(8)*** *в три оставшихся крепления* ***(7)***, *надавливая на дно контейнера к центру, чтобы крепление* ***(7)*** *вошло под ободок парового контейнера* ***(9)***.

Отложенный старт (до 24 часов)

Пароварка оснащена функцией «Отложенный старт», которая позволяет запрограммировать прибор на автоматическое включение и работу по прошествии необходимого времени.

1. Нажмите на кнопку «PROG», и установите желаемое отложенное время.
2. Повторно нажмите на кнопку «PROG». На дисплее ***(20)*** появится установка работы по умолчанию 40 мин. Скорректируйте ее по вашему желанию при помощи кнопок «+/-».
3. Третий раз нажмите на кнопку «PROG», для подтверждения установленной программы. На дисплее ***(20)*** появится иконка «Отложенный старт» ***(Рис. C)***.
4. Проверить правильность своих установок можно также нажатием на «PROG». На дисплее ***(20)*** снова отобразятся отложенное время, и время приготовления пищи.
5. Для того, чтобы аннулировать отложенный старт, нажмите и

удерживайте кнопку «PROG» в течение 2 секунд.

Звуковой сигнал при недостаточном количестве воды в резервуаре

Если вода в резервуаре ***(14)*** закончилась в процессе приготовления пищи или поддержания температуры, на дисплее ***(20)*** появится иконка «Добавьте воду» ***(Рис. C).*** Процесс прервется, раздадутся 5 звуковых сигналов и установится время, оставшееся до конца работы. Необходимо налить воды через отверстие ***(21)*** и нажать на «0/I» для завершения процедуры. Возможно, прибор не начнет работать сразу, поскольку термостату необходимо время для остывания.

Функция поддержания температуры блюда

После завершения процесса приготовления пищи, раздадутся 3 звуковых сигнала. Дисплей ***(20)*** будет показывать текущее время и иконку «Поддержание температуры» ***(Рис. C)***. Пароварка будет автоматически работать в цикле 5 минут выключено, 2 минуты включено, пока не закончится вода в резервуаре. В этот момент иконка «Поддержание температуры», сменится на иконку «Добавьте воду».

Приготовление пищи

Продукты (исключение составляют только замороженные овощи) для приготовления на пару должны быть полностью размороженными. Не солите продукты перед приготовлением, и не кладите приправы во избежание чрезмерного выделения сока. Соусы и приправы добавляйте после приготовления продуктов. В приведенных ниже таблицах даны рекомендации по приготовлению различных продуктов при условии, что Вы их кладете одним слоем. Время приготовления увеличится, если Вы используете несколько контейнеров, так как то же самое количество пара будет задействовано на больший объем продуктов. Время приготовления также должно быть увеличено, если Вы кладете продукты в верхние контейнеры.

Помните, чем дальше продукты находятся от нагревательного элемента, тем дольше процесс приготовления пищи. Время приготовления увеличится и в том случае, если Вы положили продукты несколькими слоями в одну емкость. В этом случае все кусочки продукта должны быть одинаковыми, или большие кусочки должны быть положены вниз.

Для определения точного времени приготовления, и достижения желаемого результата не бойтесь экспериментировать. Если вы готовите в пароварке первый раз, руководствуйтесь указаниями в таблицах или подсказками на корпусе ***(16)***, периодически проверяя степень готовности блюда.

Всегда кладите мясо и курицу в самый нижний контейнер, чтобы сок, стекающий с них, не попадал на другие продукты. Этот сок, скапливающийся в емкости для конденсации пара, может быть использован для приготовления разнообразных соусов.

Помните, что рыба уже сварилась, когда она потемнела и легко

расслаивается. Мясо готово, когда из него выделяется прозрачный сок. Зелень, капусту, салат и т.п. готовьте очень быстро, чтобы сохранить листья зелеными и хрустящими.

Необходимо следить за временем приготовления. Если вы заметите, что большее количество продукта в контейнере уже готово, переверните его, используя ложку с длинной ручкой и прихватки. По окончании времени приготовления сразу снимите контейнеры с пароварки, так как в противном случае процесс варки будет продолжаться. Поставьте контейнеры на блюдо или поднос, подождите, пока стечет конденсат, и выложите продукты на тарелку.

Рис

- Существует несколько видов риса. Следуйте инструкциям по приготовлению разных видов риса.
- Тщательно отмерьте необходимое количество риса и воды и смешайте в чаше для риса ***(11)***. Налейте достаточное количество воды в резервуар ***(14)***. Закройте крышку и готовьте.
- Для приготовления мягкого риса увеличьте количество воды, смешиваемой с рисом, согласно таблице. Для приготовления твёрдого риса уменьшите количество воды.
- Проверяйте готовность и консистенцию риса при минимальном времени, обозначенном для каждого вида риса в таблице, при этом перемешивайте рис чаще.
- При проверке готовности и при перемешивании риса не допускайте попадания конденсата с крышки ***(1)*** в чашу ***(11)*** с рисом, чтобы не ухудшить качество и вкус риса, приготовленного на пару.
- После приготовления в рис можно добавить соль, перец, масло или бульонный кубик.

Вид риса	Смешать в чаше для риса		Примерное время приготовления (мин)
	Рис (чашки)	Вода (чашки)	
Коричневый			
▶ стандартный	1/2	1	42-45
▶ слегка отваренный	1	1 1/2	45-50
Смесь дикого и длиннозернистого			
▶ стандартный	1	1 1/2	18-20
▶ быстрого приготовления	1	1 3/4	16-18
▶ мгновенного приготовления	1	1 1/2	12-15
Белый			
▶ круглозернистый	1	1 1/2	45-50
▶ длиннозернистый	1	1 2/3	50-55

Овощи

- Тщательно вымойте и очистите овощи и нарежьте их, если необходимо. Время приготовления маленьких кусочков овощей меньше, чем время приготовления больших кусков.
- На время приготовления влияют качество, количество, свежесть, размер/однородность и температура замороженных овощей. Выберите количество воды и время приготовления на Ваше усмотрение, ориентируясь на данные, указанные в таблице.
- Не размораживайте замороженные овощи перед приготовлением.
- Замороженные овощи, выделяющие при приготовлении много сока, необходимо поместить в чашу для риса ***(11)*** и накрыть фольгой на время приготовления. Замороженные продукты необходимо отделить друг от друга или перемешать через 10-12 минут с помощью вилки или ложки с длинной ручкой.

Вид	Вес/количество кусочков	Примерное время приготовления (мин)
Артишок, целый	4 целых с очищенной верхушкой	30-32
Спаржа, побеги	450 г	12-14
Бобы зелёные	230 г	12-14
Овёс	450 г	20-22
Свекла	450 г резанная	25-28
Брокколи, побеги	450 г	20-22
Брюссельская капуста	450 г	24-26
Капуста	450 г резанная	16-18
Сельдерей	230 г тонко нарезанного	14-16
Цветная капуста, целая	450 г	20-22
Баклажан	450 г	16-18
Грибы, целые	450 г	10-12
Бамия	450 г	18-20
Лук	230 г тонко нарезанного	12-14
Пастернак	230 г	8-10
Горох	450 г лущённого	12-13
Перец, целый	до 4-х средних (не фаршированных)	12-13
Картофель	около 450 г	30-32
Картофель, целый	6 маленьких	28-30
Брюква	1 среднего размера, нарезанная кубиками	14-16
Шпинат	230 г	12-14
Кабачок		
▶ летний жёлтый и Цуккини	450 г нарезанного дольками	22-24
▶ зимний Аком и Буттемут	450 г нарезанного дольками	20-22
Репа	450 г	28-30
Мороженые овощи	300 г	25-27

РУССКИЙ

Рыба и морепродукты

- В основном рыба и морепродукты готовятся быстро. Поэтому для равномерного приготовления рекомендуется готовить их маленькими порциями.
- В таблице приведено приблизительное время приготовления свежих или свежемороженых, но полностью оттаявших морепродуктов и рыбы. Перед приготовлением очистите и подготовьте свежие морепродукты и рыбу.
- Раковины моллюсков, устриц и мидий раскрываются в разное время. Поэтому для предотвращения переваривания проверяйте, раскрылись ли раковины.
- Вы можете готовить филе рыбы в чаше для риса ***(11)***.
- Приготовленные на пару морепродукты и рыбу можно подавать без гарнира, с маслом или маргарином, с лимоном или любимым соусом.

Вид	Вес/ количество кусочков	Примерное время приготовления (мин)
Моллюск в раковине		
▶ жёсткая раковина	450 г	10-12
Краб		
▶ королевский краб, ноги/ клешни	230 г	20-22
Омар		
▶ хвост	2-4 кусочка	16-18
▶ разделанный	450-560 г	18-20
▶ целый, свежий	450-560 г	18-20
Мидия (свежая, в раковине)	450 г	14-16
Устрица (свежая, в раковине)	350 г	18-20
Гребешок (свежий)		
▶ пресноводный (очищенный)	450 г	14-16
▶ морской (очищенный)	350 г	18-20
Креветка		
▶ средняя, в оболочке	450 г	10-12
▶ крупная, в оболочке	450 г	12-14
РЫБА		
▶ целая	230-340 г	16-18
▶ разделанная	230-340 г	14-16
▶ филе	450 г	10-12
▶ куски	340 г	10-12

Мясо

Вид	Вес/количество кусочков	Примерное время приготовления (мин)
Говядина		
▶ отбивная	450 г	28-30
▶ рубленный бифштекс	450 г	16-18
▶ котлета	450 г	22-24
Курица		
▶ кусочки	450 г (2-4 кусочка)	24-26
Баранина		
▶ кусочки	450 г	26-28
Свинина		
▶ кусочки	450 г	26-28
Хот-дог	450 г	14-18
Готовые сосиски	450 г	14-18

Яйца и блюда из яиц

Вид	Коли-чество яиц	Пример-ное время (мин)	Инструкции по приготовлению
В скорлупе ▶ в мешочек ▶ в крутую	 1-12 1-12	 15-18 19-22	Проколите яйца с тупого конца, чтобы они не лопнули в процессе варки, и поместите их в выемки на съемном дне контейнера.
Яичница ▶ в мешочек ▶ в крутую	 1-4 1-4	 10-12 12-14	Разбейте сырые яйца в чашу для риса, добавьте соль, перец и масло или маргарин по вкусу.
Яйцо-пашот	1-4	7-8	Влейте 2 чашки воды в чашу для риса. Нагрейте воду паром. Аккуратно разбейте яйцо в маленькую чашу, аккуратно вылейте яйцо в горячую воду в чаше для риса и варите до готовности.
Омлет	1-4	20-22	Взбейте вместе 6 яиц и 2 столовые ложки молока в чаше для риса. Добавьте соль и перец по вкусу. Перемещайте яйца через 10 минут.

Подогрев: хлеб и готовые блюда

- При подогреве хлеба не закрывайте пароварку крышкой.
- Время подогрева готовых блюд зависит от того, при какой температуре они хранились в холодильнике.
- При подогреве готовых блюд распределите их равномерно в чаше для риса и накройте алюминиевой фольгой.
- Время подогрева готовых блюд устанавливается экспериментально.

УХОД И ЧИСТКА

Перед чисткой отключите пароварку от сети и подождите, пока она полностью остынет.

Удаление накипи

При использовании пароварки на стенках резервуара для воды ***(14)*** и нагревательном элементе ***(15)*** образуется накипь. Если не удалять накипь, срок эксплуатации прибора значительно сократится.

Чтобы очистить пароварку от накипи, необходимо:

- Наполнить резервуар ***(14)*** водой до отметки «MAX»;
- Добавить 6-7 столовых ложек 9% столового уксуса;
- Включить прибор в сеть и установить таймер на 20 минут;

Примечание*: во время данной процедуры необходимо хорошо проветривать кухню, так как пары уксуса имеют неприятный запах.*

- Не устанавливать ни одну из емкостей на резервуар для воды ***(14)***;
- По истечении 20 минут подождать до тех пор, пока корпус полностью остынет. Затем слить раствор уксуса и тщательно ополоснуть резервуар ***(14)*** холодной водой, чтобы удалить остатки уксуса.

Примечание: *Не допускайте попадания жидкости на внешнюю часть корпуса прибора* ***(16)*** *или электрошнур. Аккуратно выливайте ее из резервуара.*

- Тщательно протереть корпус пароварки ***(16).***

Чистка

- Вымойте крышку ***(1)***, контейнеры со съемным дном ***(3, 4, 5)***, чашу для риса ***(11)***, емкость для конденсации пара ***(12)***, съемный концентратор пара ***(13)*** в теплой мыльной воде. Затем тщательно ополосните и вытрите насухо. Чтобы лучше промыть контейнеры (***3, 4, 5***) выньте дно и почистите его отдельно с помощью щетки ***(Рис B)***.
- Съемные детали пароварки также можно мыть в посудомоечной машине. Точно следуйте инструкции по ее эксплуатации.
- Протрите корпус пароварки ***(16)*** чистой, влажной тканью. Не

погружайте корпус в воду.

- Не используйте абразивные чистящие средства и растворители.

Хранение

Ваша пароварка сконструирована таким образом, чтобы занимать как можно меньше места при хранении. Если Вы не собираетесь пользоваться пароваркой в ближайшее время, то соберите ее следующим образом: установите на основание ***(16)*** верхний контейнер, в него поставьте средний, а затем нижний контейнер. Поставьте в сложенные контейнеры чашу для риса ***(11)*** и накройте крышкой.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Этот раздел содержит рецепты вкусных и полезных блюд, которые Вы с легкостью можете приготовить при помощи пароварки.

Флан с бананом

4 порции

- Банан – 3 шт.
- Сахар – 120 г
- Молоко – 200 мл
- Яйцо – 3 шт.
- Мука – 25 г
- Сливочное масло – 10 г

Поместите в миксер или блендер бананы, сахар, молоко, яйца и муку. Перемешивайте до получения однородной массы. Смажьте чашу для риса сливочным маслом, заполните ее полученной массой, накройте алюминиевой фольгой и поместите в контейнер для варки. Накройте крышкой и варите в течение 35 мин. Подавайте теплым.

Примечание: Вы можете заменить бананы на 300 г плодов, взятых из компота: ревеня, абрикосов, вишни и т.п.

Трехцветный овощной паштет

3-4 порции

- Морковь – 250 г
- Цветная капуста – 250 г
- Брокколи – 250 г
- Сливки – 150 мл
- Яйцо – 3 белка
- Соль – по вкусу

Сварите овощи в пароварке. Загрузите морковь в блендер или кухонный процессор, добавьте 50 мл сливок, 1 белок, соль и взбейте. Таким же образом приготовьте пюре из цветной капусты и брокколи. Выложите получившееся пюре слоями в чашу для риса, накройте фольгой и готовьте в пароварке 15 мин. Затем выньте паштет и нарежьте. Подавайте теплым или холодным.

Котлеты из телятины

2-3 порции

- Телятина – 500 г
- Грибы – 100 г
- Яйцо – 1 шт.
- Белое вино – 40 г
- Зелень, лимон, соль – по вкусу

Пропустите телятину через мясорубку. В полученный фарш добавьте отваренные в пароварке и некрупно нарезанные грибы, вино и яйцо. Сформируйте котлеты, уложите в паровой контейнер и готовьте 25-30 мин. При подаче на стол посолите, на каждую котлету положите ломтик лимона без кожи и косточек, посыпанный зеленью.

Манты с чесночно-йогуртовым соусом

2 порции

- Мякоть баранины – 400 г
- Лук репчатый – 1 шт.
- Мука – 1 стакан
- Вода – 2 стакана
- Топленый жир – 1 ст. л.
- Натуральный йогурт – 200 г
- Чеснок – 2 зубчика
- Соль, красный молотый перец – по вкусу

Баранину и лук пропустите через мясорубку, посолите, поперчите и перемешайте. Замесите тесто из муки и воды с добавлением соли, раскатайте его в пластину толщиной 2 мм и вырежьте кружки диаметром 6–8 см. В центр каждого кружка положите фарш, края защипните. Положите манты в пароварку на смазанное маслом дно контейнера и варите до готовности. В маленькой чашке взбейте йогурт, чеснок и соль до состояния однородной массы. Накройте чашку и поставьте соус в холодильник по крайне мере на 15 мин. Выложите готовые манты на предварительно подогретые сервировочные тарелки. Полейте сверху чесночно-йогуртовым соусом. Подавайте горячими.

Примечание: *вместо мясной начинки Вы также можете приготовить начинку из 300 г свежемороженого шпината и 150 г сыра.*

Филе птицы с орегано

4 порции

- Вырезка из курицы или индейки – 500 г
- Орегано – 2 ст. ложки
- Сливки – 250 мл
- Соль – по вкусу

Вырезку разрежьте на 4 куска, уложите в контейнер для варки, посыпьте столовой ложкой орегано. Готовьте 15 мин. Посолите и поперчите. Вскипятите сливки с оставшимся орегано, солью и перцем, залейте этим соусом готовое и разложенное на тарелки филе. Подавайте горячим.

Куриные грудки по-средиземноморски

4 порции

- Куриные грудки – 4 шт.
- Лук репчатый - S луковицы
- Грибы – 160 г
- Свежемороженый шпинат – 200 г
- Сыр мягких сортов – 50 г
- Оливковое масло – 3 ст. л.

Мелко нарежьте S луковицы, слегка обжарьте в оливковом масле. Добавьте 160 г грибов и готовьте еще 2-3 мин. Добавьте шпинат и приправы. Готовьте, пока смесь не станет очень мягкой. В куриных грудках сделайте надрезы, наполните их получившейся начинкой и добавьте кусочки сыра. Каждую грудку заверните в фольгу и готовьте на пару 15-20 мин. Подавайте горячими.

Суфле из печени птицы

4 порции

- Печень птицы – 150 г
- Чеснок – 1 зубчик
- Яйцо – 2 целых и 2 желтка
- Измельченная петрушка – 1 ст. л.
- Сметана – 175 г
- Соль, перец – по вкусу

Очистите и измельчите чеснок. Печень птицы и чеснок поместите в кухонный комбайн или блендер и порубите в однородную массу. Добавьте яйца, сметану, мелко нарубленную петрушку соль и перец. Выложите полученную массу в чашу для варки риса и закройте ее алюминиевой фольгой. Поместите в контейнер для варки и варите в течение 30-35 мин. Подавайте охлажденным.

Карп в соусе с шампиньонами

2 порции

- Охлажденное филе карпа – 500 г
- Оливкового масла – 2 ст. л.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Шампиньоны – 200 г
- Сливки – 200 г
- Мука - S ст. л.
- Зелень, специи – по вкусу

Отварите шампиньоны в пароварке, нарежьте и обжарьте на оливковом масле вместе с очень мелко нарезанным луком. Филе карпа нарежьте кусками, положите в паровой контейнер в 1 слой и посыпьте зеленью. Варите 12-15 мин. Вылейте в маленькую кастрюлю сок, собравшийся в контейнер для конденсации пара во время варки грибов и карпа, добавьте сливки, муку, грибы с луком и специи, тщательно перемешайте и доведите до кипения. При подаче залейте филе карпа приготовленным соусом.

Примечание: *Вы можете готовить это блюдо из любой другой белой рыбы.*

Креветки с чесноком, красным перцем и луком

4 порции

- Очищенные креветки – 500 г
- Лук репчатый – 1 шт.
- Чеснок – 4 больших зубчика
- Сладкий красный перец – 1 шт.
- Сушеный орегано - 1 S ч.л.
- Мелко нарубленная петрушка – 1 ст. л.
- Оливковое масло – 3 ст. л.
- Соль и черный перец – по вкусу.

Выложите креветки в миску, затем натрите их измельченным чесноком и орегано со всех сторон. Добавьте 2 ст. л. оливкового масла и перемешайте. Накройте и поставьте в холодильник на 30 мин.

Установите емкость для конденсации пара и паровой контейнер, положите в чашу для риса нарезанный полукольцами лук и полоски красного перца. На овощи выложите слоем креветки и маринад. Установите чашу в паровой контейнер. Накройте крышкой и варите 10-15 мин. Переложите креветки с овощами в сервировочную посуду. Перемешайте с оставшейся столовой ложкой оливкового масла и петрушкой. Посолите и поперчите по вкусу.

Креветки в пиве

4-6 порций
- Неочищенные креветки среднего размера – 500 г
- Маринованные овощи – 2 ст. л.
- Пиво комнатной температуры – 0,33 л
- Кайенский перец – S ч. л.
- Лимон – 2 шт.
- Чеснок – 4 зубчика

Положите в чашу для риса креветки, пиво, разрезанные пополам дольки чеснока, маринованные овощи, кайенский перец и сок 1 лимона и установите ее в паровой контейнер. Варите 18-25 мин. Когда креветки будут готовы, откиньте их на дуршлаг, затем переложите в сервировочную посуду и оставьте охлаждаться при комнатной температуре. Лимон нарежьте кружочками. Подавайте креветки с кружочками лимона.

Перец болгарский, фаршированный творогом и грибами

3-4 порции
- Болгарский перец – 6-8 шт.
- Грибы – 300 г
- Лук репчатый – 1 шт.
- Некислый творог – 300 г
- Соль – по вкусу

Очистите перцы от сердцевины, положите в пароварку и варите 10 мин., затем вытащите и охладите. Обжарьте на сковороде грибы с луком, смешайте с творогом, посолите и начините этой массой перцы. Поставьте перцы в чашу для риса отверстиями вверх и варите в паровом контейнере до полной готовности. Подавайте горячими со сметаной.

Пюре из тыквы

3-4 порции
- Тыква – 600 г

- Картофель – 1 шт.
- Сметана – 2 ст. л.
- Бульон из птицы (например, приготовленный из бульонных кубиков) – 1 л
- ускатный орех, соль, перец – по вкусу

Очистите тыкву и картофель. Нарежьте овощи на кубики и поместите в контейнер для варки. Варите в течение 25 мин. Пока овощи отвариваются в пароварке, разогрейте в кастрюле бульон из птицы. Из отваренных овощей приготовьте пюре и смешайте его с бульоном. Добавьте сметану, мускатный орех, соль и перец. Подавайте в супнице.

Яблоки с изюмом

4 порции
- Яблоки – 4 шт.
- Изюм – 4 ч. л.
- Сахар – 2 ч. л.
- Корица – 2 ч. л.
- Кленовый, шоколадный или карамельный сироп для сервировки

Выньте середину из яблок. В середину каждого яблока положите по 1 ч. л. изюма, а сверху - по 1/2 ч. л. сахара. Посыпьте корицей. Поставьте яблоки в контейнер для варки, накройте крышкой и варите в течение 12-15 мин., пока яблоки не станут мягкими. Переложите яблоки в маленькую сервировочную посуду. Немного сбрызните сиропом. Подавайте теплыми или комнатной температуры.

Ванильный десерт

4 порции
- Яйцо – 4 желтка
- Сахар – 4 ст. л.
- Сливки – 425 г
- Пакетик ванильного сахара – 1 шт.

Взбейте желтки, сахар, сливки и ванильный сахар. Выложите в контейнер для риса и готовьте 20-25 мин. Подавайте горячими или холодными, с фруктами или фруктовым компотом.

УТИЛИЗАЦИЯ

Электробытовой прибор должен быть утилизирован с наименьшим вредом для окружающей среды и в соответствии с правилами по утилизации отходов в Вашем регионе. Для правильной утилизации прибора достаточно отнести его в местный центр переработки вторичного сырья. Для упаковки производимых нами приборов используются только экологически чистые материалы. Поэтому картон и бумагу можно утилизировать вместе с бумажными отходами.

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Если Ваш прибор не работает или работает плохо, обратитесь в уполномоченный сервисный центр за консультацией или ремонтом.

Гарантия не распространяется в следующих случаях:

- При несоблюдении описанных выше мер безопасности и инструкции по эксплуатации.
- При использовании в коммерческих целях (использовании, выходящем за рамки личных бытовых нужд).
- При подключении в сеть с напряжением, отличным от указанного на приборе.
- При ненадлежащем уходе (проникновении жидкости, пыли, насекомых и др. посторонних предметов и веществ внутрь прибора).
- При применении излишних усилий во время эксплуатации прибора или повреждениях другого рода (механических повреждениях в результате неправильной эксплуатации, удара или падения прибора).
- При несанкционированном ремонте или замене частей прибора, осуществленных не уполномоченным на то лицом или сервисным центром.
- При отложении накипи на приборе вне зависимости от используемой воды.
- При несчастных случаях, таких, как: удар молнии, затопление, пожар и иные форс-мажорные обстоятельства.

РУССКИЙ

Характеристики могут быть изменены компанией Binatone без какого-либо уведомления.

Гарантийный срок и другие детали указаны в гарантийном талоне, который прилагается к прибору.

Срок службы: 3 года со дня покупки.

Изготовитель: Binatone Industries Ltd, Great Britain, Vitabiotics House, 1 Apsley Way, Staples Corner, London, NW2 7HF, UK (Бинатон Индастриз Лтд, Великобритания)

Сделано в КНР для Binatone Industries Ltd, Великобритания

Пароварка FS-404D

Уважно ознайомтесь з даною інструкцією перед першим використанням, для того щоб ознайомитись з роботою нового приладу. **Будь ласка, зберігайте інструкцію для подальшого використання.**

ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

Під час експлуатації приладу завжди дотримуйтесь наступних правил безпеки:

- Перед першим використанням перевірте відповідність напруги, вказаної на приладі напрузі електричної мережі у Вашому домі.
- Використовуйте прилад тільки в цілях, зазначених у даній інструкції.
- Використовуйте тільки ті принади , які входять до комплекту даного приладу.
- Для запобігання поразки електричним струмом **не занурюйте прилад, вилку або електричний шнур у воду або інші рідини.** Ставте прилад у такі місця, де він не зможе впасти у воду або якусь рідину. При потраплянні води на прилад, відключіть його від напруги. Не використовуйте прилад, який упав у воду. Віднесіть його до уповноваженого сервісного центру.
- Не дозволяйте дітям користуватися приладом без нагляду дорослих.
- **Якщо штепсельна вилка приладу не співпадає за своєю конструкцією з вашою розеткою, зверніться за допомогою до спеціаліста.**
- **Використання різних перехідників може призвести до руйнації приладу та припиненню гарантійних зобов'язань.**
- Не залишайте увімкнутий до електричної мережі прилад без нагляду.
- Для уникнення перевантаження електричної мережі не підключайте другий прилад високої напруги до тієї ж мережі, до якої підключено ваш прилад.
- **Роз'єднуйте прилад з електричною мережею після завершення користуванням, перед переміщенням з одного місця на інше та перед чисткою.**
- Ніколи не тягніть за шнур при відключенні приладу від мережі, візьміться за штепсельну вилку та витягніть її з мережі.
- Не допускайте торкання шнура або самого приладу з нагрітими поверхнями.
- Розташовуйте прилад так, щоб ніхто не зміг випадково торкнутися шнура або штовхнути прилад.
- Не користуйтесь приладом із несправним електричним шнуром чи штепсельною вилкою. Не треба ремонтувати прилад самостійно. Заміна електричного шнура та штепсельної вилки повинна виконуватися в уповноваженому сервісному центрі.
- Ніколи не розбирайте прилад самостійно; невірне складання може призвести до поразки електричним струмом під час подальшого користування приладом. **Усі ремонтні роботи повинні виконуватись тільки в уповноваженому сервісному центрі.**

- Не користуйтеся приладом у зонах, де в повітрі можуть міститися суміші горючих газів, пара легкозаймистої рідини або в зонах, де в повітрі можуть міститися горючі пил або волокна.
- Цей прилад призначено тільки для домашнього користування та не призначено для комерційного та промислового користування.
- Виконуйте всі вимоги даної інструкції.
- Не користуйтеся приладом, який має механічні пошкодження (вм'ятини, тріщини), перевірте його працездатність у найближчому уповноваженому сервісному центрі.

СПЕЦІАЛЬНІ ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

- Не встановлюйте пароварку поруч або під шторами, полицями, шафами та іншими предметами, що можуть бути ушкоджені під впливом пари.
- Не торкайтеся гарячих поверхонь пароварки - контейнерів, кришки, чаші для рису або ємності для конденсації пари.
- Знімайте кришку, контейнери та чашу для рису за допомогою прихваток або рушника. Необхідно повільно відкривати кришку від себе, щоб пара не виходила у Вашу сторону. Тримайте всі ємності тільки за ручки.
- Ніколи не вмикайте прилад без води в резервуарі. Це може призвести до ушкодження нагрівального елемента.
- Під час роботи пароварки стежте за тим, щоб рівень води не опускався нижче мінімальної позначки: це може призвести до виходу приладу з ладу. Якщо рівень води наближається до мінімальної позначки, долийте воду в резервуар ***(див. підрозділ «Складання та експлуатація пароварки»).***
- Не кладіть на дно парових контейнерів папір або фольгу, тому що вони заблокують отвори для виходу пари.
- Під час використання не кладіть нічого зверху на пароварку.
- Для нормальної роботи пароварки намагайтеся застосовувати воду з мінімальним вмістом солей, це дозволить зменшити кількість шумовиння на нагрівальному елементі пароварки. Пам'ятайте, що шумовиння зменшує період служби приладу. Завжди підтримуйте нагрівальний елемент у чистоті. Для боротьби із шумовинням застосовуйте тільки рекомендовані засоби ***(див. розділ «Догляд та чищення»).***
- Не закручуйте шнур навколо корпуса пароварки.
- Ніколи не чистіть прилад відразу після застосування. Дайте йому охолонути.

ОПИС ДЕТАЛЕЙ ПРИЛАДУ

Малюнок А:

1. Кришка
2. Отвору для виходу пари
3. Верхній паровий контейнер
4. Середній паровий контейнер
5. Нижній паровий контейнер
6. Ручки парових контейнерів
7. Кріплення для фіксації знімного дна
8. Знімне дно парового контейнера ***(малюнок В)***
9. Обідок знімного дна парового контейнера
10. Кільце-адаптер
11. Чаша для рису
12. Ємність для конденсації пари
13. Знімний концентратор пари
14. Резервуар для води
15. Нагрівальний елемент
16. Корпус пароварки (підставка)
17. Шкала рівня води
18. Індикатор роботи
19. Панель керування
20. РК - дисплей
21. Отвір для доливання води
22. Місце для намотування шнура

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ

- Уважно прочитайте цю інструкцію.
- Зніміть усі пакувальні матеріали з приладу.
- Ретельно вимийте пароварку, особливо ті її частини, що контактуватимуть з їжею ***(див. розділ "Догляд і чищення")***.
- Перед вмиканням приладу в мережу перевірте, чи відповідає напруга, зазначена на приладі, напрузі у електромережі вашого будинку.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Складання та експлуатація пароварки

1. Установіть корпус пароварки ***(16)*** на тверду, рівну, теплоізольовану поверхню поруч із розеткою й поза досяжністю дітей.
2. Установіть знімний концентратор пари ***(13).***
3. Наповніть резервуар ***(14)*** водою, орієнтуючись по позначках рівня води на шкалі ***(17).*** 850 мл води досить для 1 години нормальної роботи пароварки.

Примітка*: Наповнюйте резервуар* ***(14)*** *тільки холодною водопровідною водою.* ***Не***

використовуйте інші рідини, а також приправи.

4. Установіть ємність для конденсації пари ***(12)*** на резервуар для води ***(14).***
5. Покладіть продукти в контейнер(и). При використанні декількох контейнерів пам'ятайте, що продукти, які готуються довше, кладуть у нижній контейнер, а продукти швидкого приготування - у верхні.
6. Для приготування сипучих, рідких продуктів і продуктів, що виділяють при варінні велику кількість соку, використовуйте спеціальну чашу для рису ***(11),*** що встановлюється у в паровий контейнер.
7. Установіть контейнер ***(5)*** на ємність для конденсації пари ***(12).*** При використанні двох ємностей поставте верхній контейнер ***(3)*** на нижній контейнер ***(5).*** При використанні трьох контейнерів установіть контейнер ***(5)*** на ємність для конденсації пари ***(12),*** зверху встановіть середній контейнер ***(4),*** потім кільце ***(10)*** і верхній контейнер ***(3).*** Для зручності складання на ручках контейнерів є позначки щодо порядку встановлення. Контейнери пронумеровані знизу вгору.
8. При використанні чаші для рису ***(11)*** установіть її у верхній контейнер.
9. Накрийте верхній контейнер кришкою ***(1).***
10. Ввімкніть прилад у мережу. На дисплеї ***(20)*** з'явиться індикація «00:00». Поки індикація миготить, виставте поточний час, скориставшись кнопками «+» й «-». Підтвердьте установлення натисканням на кнопку «0/I». Для зміни часу встановіть пароварку в режим переустановки часу, одночасно натиснувши кнопки «0/I» й «PROG».
11. Для швидкого старту натисніть на «0/I» двічі. Спалахне індикатор роботи ***(18),*** пролунає звуковий сигнал і пароварка почне приготування їжі. На дисплеї ***(20)*** з'явиться час установки за умовчанням - 40 хв., прилад почне зворотний відлік часу.
12. Якщо Ви хочете встановити інший час роботи приладу, натисніть на «0/I» один раз. На дисплеї ***(20)*** з'явиться час за умовчанням 40 хвилин. Поки цифри часу миготять, зменште або збільште його, скориставшись кнопками «+/-». Підтвердьте установку натисканням на кнопку «0/I».
13. Для того, щоб анулювати установку часу, натисніть на «0/I» просто в процесі приготування їжі. Дисплей ***(20)*** припинить відраховувати час готування й повернеться в режим часу.
14. У пароварці передбачена можливість додавати або скидати час прямо в процесі приготування їжі. Для цього необхідно натиснути на «+/-» відповідну кількість разів. Після того, як установлені показники часу перестануть миготіти, прилад почне працювати відповідно до нових установок.
15. Якщо рівень води наближається до мінімальної позначки, долийте воду в резервуар ***(14)*** через отвір для доливання води ***(21)***.
16. Коли продукти у верхньому контейнері ***(3)*** будуть готові, акуратно зніміть його з пароварки й накрийте кришкою контейнера(и), що лишився (лишилися).

Увага: *Не забувайте, що під час роботи приладу пара може виходити назовні. Будьте обережні й*

завжди використовуйте прихватки, знімаючи контейнери з пароварки. Стежте, щоб верхній контейнер був закритий кришкою.

17. По закінченні встановленого часу пароварка автоматично вимкнеться. Ви почуєте звуковий сигнал, і лампочка індикатора ***(18)*** згасне.

Примітка*: При готуванні більших за об'ємом страв (наприклад, курки) Ви можете зняти дно парових контейнерів* ***(8)*** *для збільшення корисного об'єму пароварки* ***(див. малюнок B)****. Для цього лівою рукою натисніть на дно парового контейнера знизу, правою – притримуйте знімне дно зсередини, одночасно вивільняючи обідок* ***(9)*** *з-під одного із кріплень парового контейнера* ***(7)****. Звільніть обідок* ***(9)*** *із трьох кріплень, що залишилися,* ***(7)*** *, натискаючи на нього великим пальцем правої руки* ***(малюнок B).*** *Щоб установити дно контейнера назад, установіть обідок* ***(9)*** *у кріплення парового контейнера* ***(7)*** *з одного боку. Зробіть те саме й закріпіть дно* ***(8)*** *у три кріплення* ***(7)****,що лишилися, натискаючи на дно контейнера до центру, щоб кріплення* ***(7)*** *увійшло під обідок парового контейнера* ***(9).***

Відкладений старт (до 24 годин)

Пароварка оснащена функцією «Відкладений старт», що дозволяє запрограмувати прилад на автоматичне вмикання й роботу після того, як спливе певний час.

1. Натисніть на кнопку «PROG» і встановіть бажаний відкладений час.
2. Вдруге натисніть на кнопку «PROG». На дисплеї ***(20)*** з'явиться установка роботи за умовчанням 40 хв. Скоректуйте її за вашим бажанням за допомогою кнопок «+/-».
3. Втретє натисніть на кнопку «PROG» для підтвердження встановленої програми. На дисплеї ***(20)*** з'явиться іконка «Відкладений старт» ***(Мал. C).***
4. Перевірити правильність своїх установок можна також натисканням на «PROG». На дисплеї ***(20)*** знову буде показано відкладений час і час приготування їжі.
5. Для того, щоб анулювати відкладений старт, натисніть й утримуйте кнопку «PROG» протягом 2 секунд.

Звуковий сигнал при недостатній кількості води в резервуарі

Якщо вода в резервуарі ***(14)*** закінчилася в процесі приготування їжі або підтримки температури, на дисплеї ***(20)*** з'явиться іконка «Додайте воду» ***(Мал. C).*** Процес припиниться, пролунають 5 звукових сигналів й установиться час, що залишився

до кінця роботи. Необхідно налити води через отвір ***(21)*** і натиснути на «0/I» для завершення процедури. Можливо, прилад не почне працювати відразу, оскільки термостату необхідний час для охолодження.

Функція підтримки температури страви

По завершенні процесу приготування їжі пролунають 3 звукових сигнали. Дисплей ***(20)*** показуватиме поточний час й іконку «Підтримка температури» ***(Мал. C)***. Пароварка автоматично працюватиме в циклі 5 хвилин вимкнено, 2 хвилини ввімкнуто, поки не закінчиться вода в резервуарі. У цей момент іконка «Підтримка температури» зміниться на іконку «Додайте воду».

Приготування їжі

Продукти (винятком є лише заморожені овочі) для приготування на парі повинні бути повністю розморожені. Не соліть продукти перед приготуванням і не кладіть приправи, щоб уникнути надмірного виділення соку. Соуси й приправи додавайте після приготування продуктів. У наведені нижче таблицях дані рекомендації з приготування різних продуктів за умови, що Ви їх складаєте одним шаром. Час приготування збільшиться, якщо Ви використаєте кілька контейнерів, тому що та сама кількість пари буде використана для більшого об'єму продуктів. Час приготування також повинен бути збільшений, якщо Ви складаєте продукти у верхні контейнери.

Пам'ятайте, що чим далі продукти знаходяться від нагрівального елемента, тим довшим є процес приготування їжі. Час приготування зросте й у тому випадку, якщо Ви поклали продукти кількома шарами в одну ємність. У цьому випадку всі шматочки продукту повинні бути однаковими, або більші шматочки повинні бути складені внизу.

Для визначення точного часу приготування і досягнення бажаного результату не бійтеся експериментувати. Якщо ви готуєте в пароварці вперше, виконуйте вказівки в таблицях або читайте підказки на корпусі ***(16)***, періодично перевіряючи ступінь готовності страви.

Завжди кладіть м'ясо й курку в найнижчий контейнер, щоб сік, що стікає з них, не попадав на інші продукти. Цей сік, що накопичується в ємності для конденсації пари, може бути використаний для приготування різноманітних соусів.

Пам'ятайте, що риба вже зварилася, коли вона потемніла й легко розшаровується. М'ясо готове, коли з нього виділяється прозорий сік. Зелень, капусту, салат тощо готуйте дуже швидко, щоб зберегти листя зеленим та хрустким.

Необхідно стежити за часом приготування. Якщо ви помітите, що більша кількість продукту в контейнері вже готова, переверніть його, використовуючи ложку з довгою ручкою й прихватки. По закінченні часу приготування відразу зніміть контейнери з пароварки, тому що в протилежному випадку процес варіння триватиме. Поставте контейнери на тацю або піддон, почекайте, поки стече конденсат, і покладіть продукти на тарілку.

Рис

- Існує кілька видів рису. Дотримуйтесь інструкцій з приготування різних видів рису.
- Ретельно відміряйте необхідну кількість рису й води й змішайте в чаші для рису ***(11)***. Налийте достатню кількість води в резервуар ***(14)***. Закрийте кришку й готуйте.
- Для приготування м'якого рису збільште кількість води, змішуваної з рисом, відповідно до таблиці. Для приготування твердого рису зменште кількість води.
- Перевіряйте готовність і консистенцію рису при мінімальному часі, позначеному для кожного виду рису в таблиці, при цьому перемішуйте рис частіше.
- При перевірці готовності й при перемішуванні рису не допускайте попадання конденсату із кришки ***(1)*** у чашу ***(11)*** з рисом, щоб не погіршити якість і смак рису, приготованого на парі.
- Після приготування в рис можна додати сіль, перець, масло або бульйонний кубик.

Вид рису	Змішати в чаші для рису		Приблизний час приготування (хв)
	Рис (чашки)	Вода (чашки)	
Коричневий			
▶ стандартний	1/2	1	42-45
▶ злегка відварений	1	1 1/2	45-50
Суміш дикого і довгозернистого			
▶ стандартний	1	1 1/2	18-20
▶ швидкого приготування	1	1 3/4	16-18
▶ миттєвого приготування	1	1 1/2	12-15
Білий			
▶ круглозернистий	1	1 1/2	45-50
▶ довгозернистий	1	1 2/3	50-55

Овочі

- Ретельно вимийте, почистіть овочі й наріжте їх, якщо необхідно. Час приготування маленьких шматочків овочів менший, ніж час приготування більших шматків.
- На час приготування впливають якість, кількість, свіжість, розмір/однорідність і температура заморожених овочів. Оберіть кількість води й час приготування на Ваш розсуд, орієнтуючись на дані, зазначені в таблиці.
- Не розморожуйте заморожені овочі перед приготуванням.
- Заморожені овочі, що виділяють при готуванні багато соку, необхідно помістити в чашу для рису ***(11)*** і накрити фольгою на час приготування. Заморожені продукти необхідно відокремити один від одного або перемішати через 10-12 хвилин за допомогою вилки або ложки з довгою ручкою.

Вид	Вага/ кількість шматочків	Зразковий час готування (хв)
Артишок, цілий	4 цілих з очищеною верхівкою	30-32
Спаржа, пагони	450 г	12-14
Боби зелені	230 г	12-14
Овес	450 г	20-22
Буряк	450 г різаного	25-28
Броколі, пагони	450 г	20-22
Брюсельська капуста	450 г	24-26
Капуста	450 г різаного	16-18
Селера	230 г тонко нарізаного	14-16
Цвітна капуста, ціла	450 г	20-22
Баклажан	450 г	16-18
Гриби, цілі	450 г	10-12
Бамія	450 г	18-20
Цибуля	230 г тонко нарізаної	12-14
Пастернак	230 г	8-10
Горох	450 г лущеного	12-13
Перець, цілий	до 4-х середніх (не фаршированих)	12-13
Картопля	близько 450 г	30-32
Картопля, ціла	6 маленьких	28-30
Бруква	1 середнього розміру, нарізана кубиками	14-16
Шпинат	230 г	12-14
Кабачок		
▶ літній жовтий і Цукіні	450 г нарізаного часточками	22-24
▶ зимовий Аком і Буттемут	450 г нарізаного часточками	20-22
Ріпа	450 г	28-30
Морожені овочі	300 г	25-27

Риба й морепродукти

- ▶ В основному риба й морепродукти готуються швидко. Тому для рівномірного приготування рекомендовано готувати їх маленькими порціями.
- ▶ У таблиці наведений приблизний час приготування свіжих або свіжоморожених, але повністю відталих морепродуктів і риби. Перед приготуванням почистіть й підготуйте свіжі морепродукти й рибу.
- ▶ Черепашки молюсків, устриць і мідій розкриваються в різний час. Тому для запобігання переварювання перевіряйте, чи розкрилися черепашки.
- ▶ Ви можете готувати філе риби в чаші для рису ***(11)***.
- ▶ Приготовані на парі морепродукти й рибу можна подавати без гарніру, з маслом або маргарином, з лимоном або улюбленим соусом.

Вид	Вага/кількість шматочків	Приблизний час приготування (хв.)
Молюск у раковині		
▶ тверда раковина	450 г	10-12
Краб		
▶ королівський краб, ноги/клішні	230 г	20-22
Омар		
▶ хвіст	2-4 шматочки	16-18
▶ оброблений	450-560 г	18-20
▶ цілий, свіжий	450-560 г	18-20
Мідія (свіжа, у раковині)	450 г	14-16
Устриця (свіжа, у раковині)	350 г	18-20
Гребінець (свіжий)		
▶ прісноводний (очищений)	450 г	14-16
▶ морський (очищений)	350 г	18-20
Креветка		
▶ середня, в оболонці	450 г	10-12
▶ велика, в оболонці	450 г	12-14
РИБА		
▶ ціла	230-340 г	16-18
▶ оброблена	230-340 г	14-16
▶ філе	450 г	10-12
▶ шматки	340 г	10-12

М'ясо та м'ясопродукти

Вид	Вага/кількість шматочків	Приблизний час приготування (хв.)
Яловичина		
▶ відбивна	450 г	28-30
▶ рубаний біфштекс	450 г	16-18
▶ котлета	450 г	22-24
Курка		
▶ шматочки	450 г (2-4 шматочки)	24-26
Баранина		
▶ шматочки	450 г	26-28
Свинина		
▶ шматочки	450 г	26-28
Хота-дог	450 г	14-18
Готові сосиски	450 г	14-18

Яйця та блюда з яєць

Вид	Кількість яєць	Приблизний час (хв.)	Інструкції з приготування
У шкарлупі ▶ у мішечок ▶ у круту	 1-12 1-12	 15-18 19-22	Проколіть яйця з тупого кінця, щоб вони не лопнули в процесі варіння, та розташуйте їх у виямках на знімному дні контейнера.
Яєчня ▶ у мішечок ▶ у круту	 1-4 1-4	 10-12 12-14	Розбийте сирі яйця в чашу для рису, додайте сіль, перець та олію або маргарин за смаком.
Яйце-пашот	1-4	7-8	Налийте 2 чашки води в чашу для рису. Нагрійте воду парою. Акуратно розбийте яйце в маленьку чашу, акуратно вилийте яйце в гарячу воду в чаші для рису та варіть до готовності.
Омлет	1-4	20-22	Збийте разом 6 яєць і 2 столові ложки молока в чаші для рису. Додайте сіль і перець за смаком. Переміщайте яйця через 10 хвилин.

Підігрівання: хліб та готові блюда

- При підігріванні хліба не закривайте пароварку кришкою.
- Час підігрівання готових блюд залежить від того, при якій температурі вони зберігалися в холодильнику.
- При підігріванні готових блюд розподіліть їх рівномірно в чаші для рису та накрийте алюмінієвою фольгою.
- Час підігрівання готових блюд установлюється експериментально.

ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ

Перед чищенням вимкніть пароварку з мережі й почекайте, поки вона повністю охолоне.

Видалення накипу

При використанні пароварки на стінках резервуара для води ***(14)*** і нагрівальному елементі ***(15)*** утвориться

накип. Якщо не видаляти накип, термін експлуатації приладу значно скоротиться.

Щоб очистити пароварку від накипу, необхідно:

- Наповнити резервуар ***(14)*** водою до позначки «MAX»;
- Додати 6-7 столових ложок 9% столового оцту;
- Увімкнути прилад у мережу й установити таймер на 20 хвилин;

Примітка*: Під час цієї процедури необхідно добре провітрювати кухню, тому що пари оцту мають неприємний запах.*

- Не встановлювати жодну з ємностей на резервуар для води ***(14)***;
- По закінченні 20 хвилин почекати, поки корпус повністю охолоне. Потім злити розчин оцту й ретельно сполоснути резервуар ***(14)*** холодною водою, щоб видалити залишки оцту.

Примітка: *Не допускайте попадання рідини на зовнішню частину корпусу приладу* ***(16)*** *або електрошнур. Акуратно виливайте її з резервуара.*

- Ретельно протерти корпус пароварки ***(16).***

Чищення

- Вимийте кришку ***(1)***, контейнери зі знімним дном ***(3, 4, 5)***, чашу для рису ***(11)***, ємність для конденсації пари ***(12)***, знімний концентратор пари ***(13)*** у теплій мильній воді. Потім ретельно сполосніть і витріть насухо. Щоб краще промити контейнери ***(3, 4, 5),*** вийміть дно й почистіть його окремо за допомогою щітки ***(Мал. B)***.
- Знімні деталі пароварки також можна мити в посудомийній машині. Точно виконуйте інструкції з її експлуатації.
- Протріть корпус пароварки ***(16)*** чистою вологою тканиною. Не занурюйте корпус у воду.
- Не використовуйте абразивні засоби для чищення і розчинники.

Зберігання

Ваша пароварка сконструйована таким чином, щоб займати якнайменше місця при зберіганні. Якщо Ви не збираєтеся користуватися пароваркою найближчим часом, то складіть її в такий спосіб: установіть на підставку ***(16)*** ставте верхній контейнер, у нього поставте середній, а потім нижній контейнер. Поставте в складені контейнери чашу для рису ***(11)*** і накрийте кришкою.

КОРИСНІ ПОРАДИ

Цей розділ містить рецепти смачних і корисних страв, які Ви легко можете приготувати за допомогою пароварки.

Флан з бананом

4 порції

- Банан – 3 шт.
- Цукор – 120 г

- Молоко – 200 мл
- Яйце – 3 шт.
- Борошно – 25 г
- Вершкове масло – 10 г

Помістіть у міксер або блендер банани, цукор, молоко, яйця і борошно. Перемішуйте до одержання однорідної маси. Змажте чашу для рису вершковим маслом, заповніть її отриманою масою, накрийте алюмінієвою фольгою і помістіть в контейнер для варіння. Накрийте кришкою і варіть протягом 35 хв. Подавайте теплим.

Примітка: *Ви можете замінити банани на 300 г плодів, узятих з компоту: ревеню, абрикосів, вишні тощо.*

Триколірний овочевий паштет

3-4 порції
- Морква – 250 г
- Цвітна капуста – 250 г
- Броколі – 250 г
- Вершки – 150 мл
- Яйце – 3 білки
- Сіль – на смак

Зваріть овочі в пароварці. Завантажте моркву в блендер або кухонний процесор, додайте 50 мл вершків, 1 білок, сіль і збийте. У такий же спосіб приготуйте пюре з цвітної капусти і броколі. Покладіть отримане пюре шарами в чашу для рису, накрийте фольгою і готуйте в пароварці 15 хв. Потім вийміть паштет і нарізайте. Подавайте теплим або холодним.

Котлети з телятини

2-3 порції
- Телятина – 500 г
- Гриби – 100 г
- Яйце – 1 шт.
- Біле вино – 40 г
- Зелень, лимон, сіль – за смаком

Перепустіть телятину через м'ясорубку. В отриманий фарш додайте відварені в пароварці та середньо нарізані гриби, вино й яйце. Сформуйте котлети, укладіть у паровий контейнер і готуйте 25-30 хв. Перед тим як подавати до столу, посоліть, на кожну котлету покладіть скибочку лимона без шкіри та кісточок, присипану зеленню.

Манти з часниково-йогуртовим соусом

2 порції
- М'якоть баранини – 400 г
- Цибуля ріпчаста – 1 шт.
- Борошно – 1 склянка
- Вода – 2 склянки
- Пряжений жир – 1 ст. л.
- Натуральний йогурт – 200 г
- Часник – 2 зубки
- Сіль, червоний мелений перець – за смаком

Баранину й цибулю перепустіть через м'ясорубку, посоліть, поперчіть та перемішайте. Замісіть тісто з борошна та води з додаванням солі, розгорніть його в пластину товщиною 2 мм та

виріжте кружечки діаметром 6–8 см. У центр кожного кружечка покладіть фарш, краї защипніть. Покладіть манти в пароварку на змазане олією дно контейнера та варіть до готовності. У маленькій чашці збийте йогурт, часник і сіль до стану однорідної маси. Накрийте чашку та поставте соус у холодильник приблизно на 15 хв. Викладіть готові манти на завчасно підігріті сервіровані тарілки. Полийте зверху часниково-йогуртовим соусом. Подавайте гарячими.

***Примітка**: замість м'ясної начинки Ви також можете приготувати начинку з 300 г свіжомороженого шпинату та 150 г сиру.*

Філе птаха з орегано

4 порції

- Вирізка з курки або індички – 500 г
- Орегано – 2 ст. ложки
- Вершки – 250 мл
- Сіль – за смаком

Вирізку розріжте на 4 шматки, укладіть у контейнер для варіння, притрусіть столовою ложкою орегано. Готуйте 15 хв. Посоліть та поперчіть. Закип'ятіть вершки з орегано що залишилося, сіллю й перцем, залийте цим соусом готове та розкладене на тарілки філе. Подавайте гарячим.

Курячі грудки по-середземноморському

4 порції

- Курячі грудки – 4 шт.
- Цибуля ріпчаста – 1/2 цибулини
- Гриби – 160 г
- Свіжомороженний шпинат – 200 г
- Сир м'яких сортів – 50 г
- Маслинова олія – 3 ст. л.

Дрібно наріжте 1/2 цибулини, злегка обсмажте в маслиновій олії. Додайте 160 г грибів та готуйте ще 2-3 хв. Додайте шпинат і приправи. Готуйте, поки суміш не стане дуже м'якою. У курячих грудках зробіть надрізи й наповніть їх начинкою, що приготували, та додайте шматочки сиру. Кожну грудку загорніть у фольгу та готуйте на пару 15-20 хв. Подавайте гарячими.

Суфле з печінки птаха

4 порції

- Печінка птаха – 150 г
- Часник – 1 зубчик
- Яйце – 2 цілих і 2 жовтки
- Здрібнена петрушка – 1 ст. л.
- Сметана – 175 г
- Сіль, перець – за смаком

Начистіть та дрібно покришіть часник. Печінку птаха й часник покладіть у кухонний комбайн або блендер та порубайте до однорідної маси. Додайте яйця, сметану, дрібно нарубану петрушку, сіль і перець. Викладіть отриману масу в чашу для варіння рису та закрийте її алюмінієвою фольгою. Поставте в контейнер для варіння та варіть протягом 30-35 хв. Подавайте охолодженим.

Короп у соусі з печерицями

2 порції
- Охолоджене філе коропа – 500 г
- Маслинової олії – 2 ст. л.
- Цибуля ріпчаста – 1 шт.
- Печериці – 200 г
- Вершки – 200 г
- Борошно – 1/2 ст. л.
- Зелень, спеції – за смаком

Відваріть печериці в пароварці, наріжте й обсмажте на маслиновій олії разом із дуже дрібно нарізаною цибулею. Філе коропа наріжте шматками, покладіть у паровий контейнер в 1 шар та притрусіть зеленню. Варіть 12-15 хв. Вилийте в маленьку каструлю сік, що зібрався в контейнері для конденсації пари під час варіння грибів і коропа, додайте вершки, борошно, гриби з цибулею та спеції, ретельно перемішайте й доведіть до кипіння. Перед тим як подавати, залийте філе коропа приготовленим соусом.

Примітка: *Ви можете приготувати це блюдо з будь-якої іншої білої риби.*

Креветки з часником, червоним перцем і цибулею

4 порції
- Очищені креветки – 500 г
- Цибуля ріпчаста – 1 шт.
- Часник – 4 великих зубчика
- Солодкий червоний перець – 1 шт.
- Сушений орегано – 1,5 ч.л.
- Дрібно нарубана петрушка – 1 ст. л.
- Маслинова олія – 3 ст. л.
- Сіль і чорний перець – за смаком.

Викладіть креветки в миску, потім натріть їх здрібненим часником та орегано з усіх боків. Додайте 2 ст. л. маслинові олії та перемішайте. Накрийте й поставте в холодильник на 30 хв.

Установіть ємність для конденсації пари та паровий контейнер, покладіть у чашу для рису нарізану півкільцями цибулю й смужки червоного перцю. На овочі викладіть шаром креветки та маринад. Установіть чашу в паровий контейнер. Накрийте кришкою та варіть 10-15 хв. Перекладіть креветки з овочами в сервірований посуд. Перемішайте зі столовою ложкою маслинової олії, що залишилася, та петрушкою. Посоліть та поперчіть за смаком.

Креветки в пиві

4-6 порцій
- Неочищені креветки середнього розміру – 500 г
- Мариновані овочі – 2 ст. л.
- Пиво кімнатної температури – 0,33 л
- Каєнський перець – 1/2 ч. л.
- Лимон – 2 шт.
- Часник – 4 зубчика

Покладіть у чашу для рису креветки, пиво, розрізані навпіл часточки часнику, мариновані овочі, каєнський перець та сік 1 лимона й поставте її у паровий контейнер. Варіть упродовж 18-25 хв. Коли креветки будуть готові, відкиньте їх на друшляк, потім

перекладіть у посуд для сервірування та залишіть прохолоджуватися при кімнатній температурі. Лимон нарізайте кружечками. Подавайте креветки з кружечками лимона.

Перець болгарський, фаршированний сиром та грибами

3-4 порції
- Болгарський перець – 6-8 шт.
- Гриби – 300 г
- Цибуля ріпчаста – 1 шт.
- Некислий сир – 300 г
- Сіль – за смаком

Вичистіть перці від серцевини, покладіть у пароварку та варіть 10 хв., потім витягніть та дайте йому охолонути. Обсмажте на сковороді гриби з цибулею, змішайте із сиром, посоліть та начиніть цією масою перці. Поставте перці в чашу для рису отворами нагору та варіть у паровому контейнері до повної готовності. Подавайте гарячими зі сметаною.

Пюре з гарбуза

3-4 порції
- Гарбуз – 600 г
- Картопля – 1 шт.
- Сметана – 2 ст. л.
- Бульйон із птаха (наприклад, приготовлений з бульйонних кубиків) – 1 л
- Мускатний горіх, сіль, перець – за смаком

Очистіть гарбуз і картоплю. Наріжте овочі кубиками та викладіть у контейнер для варіння. Варіть протягом 25 хв. Поки овочі відварюються в пароварці, розігрійте в каструлі бульйон із птаха. З відварених овочів приготуйте пюре й змішайте його з бульйоном. Додайте сметану, мускатний горіх, сіль і перець. Подавайте в супниці.

Яблука з ізюмом

4 порції
- Яблука – 4 шт.
- Ізюм – 4 ч. л.
- Цукор – 2 ч. л.
- Кориця – 2 ч. л.
- Кленовий, шоколадний або карамельний сироп для сервірування.

Виріжте середину з яблук. У середину кожного яблука покладіть по 1 ч. л. ізюму, а зверху - по 1/2 ч. л. цукру. Притрусіть корицею. Поставте яблука в контейнер для варіння, накрийте кришкою та варіть протягом 12-15 хв., поки яблука не стануть м'якими. Перекладіть яблука в маленький посуд для сервірування. Трішечки збризкайте сиропом. Подавайте теплими або кімнатної температури.

Ванільний десерт

4 порції
- Яйце – 4 жовтки
- Цукор – 4 ст. л.
- Вершки – 425 г
- Пакетик ванільного цукру – 1 шт.

Збийте жовтки, цукор, вершки та ванільний цукор. Викладіть у контейнер для рису та готуйте 20-25 хв. Подавайте гарячим або холодним, із фруктами або фруктовим компотом.

УТИЛІЗАЦІЯ

Електропобутовий прилад має бути утилізований з найменшою шкодою для навколишнього середовища та згідно з правилами утилізації відходів у Вашому регіоні. Для правильної утилізації приладу досить віднести його в місцевий центр переробки вторинної сировини. Для упакування вироблених нами приладів використовуються тільки екологічно чисті матеріали. Тому картон і папір можна утилізувати разом з паперовими відходами.

ПІСЛЯПРОДАЖЕВЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Якщо Ваш прилад не працює або працює погано, зверніться до уповноваженого сервісного центру за консультацією або ремонтом.

Гарантія не поширюється у наступних випадках:

- При недотриманні описаних вище правил безпеки та інструкції з експлуатації.
- Використання в комерційних цілях (використання, що виходить за межі особистих побутових нестатків).
- При вмиканні до мережі з напругою, відмінною від зазначеної на приладі.
- При неналежному догляді (потрапляння рідини, пилу , комах та інших сторонніх предметів і речовин у середину приладу).
- При застосуванні зайвих зусиль під час експлуатації приладу або ушкодженнях іншого роду (механічних ушкодженнях у результаті невірної експлуатації, удару або падіння приладу).
- При несанкціонованому ремонті або заміні елементів приладу, здійснених не уповноваженою на те особою або сервісним центром.
- При відкладанні накипу на приладі незалежно від води, що використовувалася.
- При таких нещасних випадках, як удар блискавки, затопленні, пожежі та інших форс мажорних обставинах.

Характеристики можуть бути змінені компанією Binatone без будь-якого повідомлення.

Гарантійний термін і інші деталі зазначені в гарантійному талоні, що додається до приладу.

Термін служби: 3 роки від дня покупки.

Виробник: Binatone Industries Ltd, Great Britain, Vitabiotics House, 1 Apsley Way, Staples Corner, London, NW2 7HF, UK. (Бінатон Індастріз Лтд, Великобританія)

Зроблено в КНР для Binatone Industries Ltd, Великобританія

Binatone FS-404 D

Описание Характеристики Отзывы

Оформление кредита онлайн за 2 минуты

Доставка заказов по всей России

Круглосуточная служба поддержки

Оплата заказа любым удобным способом